¡Vivan los tamales!

la comida y la construcción de la identidad mexicana

Jeffrey M. Pilcher

¡Vivan los tamales!

la comida y la construcción de la identidad mexicana

Jeffrey M. Pilcher

Las vinculaciones entre lo que la gente es y lo que come —entre cocina e identidad— tienen profundas raíces en la historia de México, desde los tiempos en que los habitantes prehispánicos hacían sacrificios a los dioses del maíz para que les brindaran buenas cosechas. Esta erudita pero amable historia cultural de la alimentación en México rastrea la influencia del género, la raza y la clase sobre las preferencias en materia de comida desde la época de los aztecas hasta la actualidad, y relaciona la evolución de la *cuisine* con la formación de la identidad nacional.

¡VIVAN LOS TAMALES!

COLECCIÓN

la falsa tortuga

Traducción: Victoria Schussheim

Portada: Adriana Canales
Foto: Elsa Chabaud

Primera edición en español, 2001
© Ediciones de la Reina Roja, S. A. de C. V
Esta primera edición en coedición con
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social

Primera edición en inglés, 1998
© University of New Mexico Press
Título original: *¡Que vivan los tamales!*
Food and the making of Mexican identity

ISBN 968-5474-00-1, Ediciones de la Reina Roja

ISBN 970-18-7415-3, Conaculta

ISBN 968-496-431-5, Ciesas

Derechos reservados conforme a la ley
Impreso en México/*Printed in Mexico*

¡Vivan los tamales!

La comida y la construcción de la identidad mexicana

Jeffrey M. Pilcher

ciesas

ediciones de la reina roja

CONACULTA
HACIA UN PAÍS DE LECTORES

Para Sean, Nikki y Dianna

Índice

Prefacio 9

Introducción 13

El pueblo de maíz. La cocina nativa 21
"Dura pero segura" 25
El menú azteca 31
"Peores que los epicúreos" 38
Un mercado en ruinas 45

Las conquistas del trigo. Encuentros culinarios en el período colonial 49
El abarrotero español 52
Los criollos y el intercambio colombino 57
La fusión culinaria en el campo 63
Eran lo que comían 70

Muchos chefs en la cocina nacional. El siglo XIX 79
Cultura mexicana y construcción de la nación 81
Muchos Méxicos, muchas cocinas 86
Etiqueta y transgresión 90
Las clases de cocina como reforma social 98
Modas europeas, gustos mexicanos 105
El patriotismo culinario 112

El discurso de la tortilla. La nutrición y la construcción de la nación 118
Difusión y disensión 130
El nacionalismo revolucionario 136
Las misiones educativas 139
La ciencia de la nutrición y el discurso de la tortilla 144
La sustitución de la licuadora azteca. La modernización de la cocina popular 151
La tecnología de la tortilla 153
La modernización de la cocina campesina 162
De la revolución agraria a la revolución verde 170
Cocina popular y consumo de masas 177

Los apóstoles de la enchilada. El nacionalismo posrevolucionario 187
El laberinto de las hermanas 189
El sabor del indigenismo 197
Gourmets viajeros 202
El enfrentamiento a la cocina internacional 206
La historia de la cocina 211
El fin del milagro 216

Recetas para la patria. Las cocinas nacionales en perspectiva global 219
¿El lugar de la mujer? 222
Cuisine y clase 231
Imperialismo culinario 239
La *cuisine* posnacional 247

Epílogo 249

Bibliografía seleccionada 253

Prefacio

"Dime qué comes y te diré quién eres", afirmó el gastrónomo francés Jean Anthelme Brillat-Savarin. Escribí este libro con un objetivo similar: interpretar la identidad nacional mexicana —tal como la encarna el mestizo hijo de los indígenas y los españoles— a través de la historia de las *cuisines* de México. Este proyecto no hubiese sido posible sin la generosidad de muchas personas, que no sólo me dijeron lo que comían sino que también me invitaron a compartirlo. Algunas de esas comidas fueron tan memorables que aquí quiero agradecer a quienes las prepararon. María Dolores Torres Yzábal siempre me recibió con una mesa espléndida. María Hernández me enseñó a hacer mis primeros tamales, y nunca olvidaré sus deliciosos agasajos. Pano López, en su rústica cocina, hizo que se me llenaran los ojos de lágrimas, y con Norma González la barbacoa me hizo agua la boca. Abigaíl Mendoza me instruyó en el espiritual arte del mantenimiento de los metates. Marilyn Tausend y Carmen Barnard hicieron una aventura de cada bocado. Diana Kennedy, la máxima autoridad sobre las cocinas de México, compartió conmigo gentilmente su conocimiento enciclopédico e influyó profundamente en mi labor.

Pese a lo delicioso que resultaba el trabajo de campo, dependí primordialmente de la ayuda de archivistas y bibliotecarios. Quiero agradecer en primer lugar la colaboración del personal del Centro de Estudios de Historia Mexicana, Condumex, el Archivo Histórico de la Secretaría de Educación Pública, el Archivo Histórico

de la Secretaría de Salud, el Archivo Histórico de la Ciudad de México, el Archivo General de la Nación, la Hemeroteca y la Biblioteca Nacional, y el Fondo Reservado de la Biblioteca de México. Adolfo Chávez, Pedro Daniel Martínez y el personal del Instituto Nacional de Nutrición contestaron incansables mis preguntas y me dieron información de sus encuestas de nutrición. Brigitte Boehm y Gail Mummert, de El Colegio de Michoacán, me ayudaron amablemente a obtener acceso a los papeles de Ramón Fernández y Fernández pese a los trabajos de construcción en la biblioteca. Erwin Levold y sus colegas de los Archivos Rockefeller desenterraron materiales fascinantes sobre estufas solares y programas de nutrición. Los préstamos interbibliotecarios de Debbe Causey hicieron posible que este libro quedara concluido en el siglo xx. La colaboración editorial de David Holtby contribuyó también en ese sentido. La Citadel Development Foundation, los Archivos Rockefeller, Paul Boller y especialmente Marjorie Smith subsidiaron generosamente mi investigación.

También quiero agradecer a los muchos historiadores que me guiaron por el sendero encantador e improbable de su profesión. William Beezely me instó constantemente, de palabra y de obra, a escribir historia en forma más interesante. John Hart, Don Worcester y Don Coerver me brindaron valiosos consejos, igual que Paul Vanderwood, quien leyó el manuscrito íntegro, no una sola vez sino dos. Charles Harris y Ray Sadler me iniciaron en el camino de la historia de México. Donna Gabaccia afinó mi comprensión sociológica de la alimentación y compartió conmigo muchas comidas maravillosas. Wendy Waters me dio incontables fuentes y me hizo muchas sugerencias. Linda Curcio y Chris von Nagy me ayudaron y apoyaron en un delicioso verano de investigación. Mary Kay Vaughan, Anne Staples y Rod Camp me presentaron a mucha gente fascinante de México. Fritz Schwaller y Barry Sell me guiaron por las sutilezas del náhuatl. Anne Rubenstein y Glen Kuecker me desafiaron a aventurarme por desviaciones posmodernas que resultaron estar pavimentadas de oro puro. Lyman Johnson me ayudó en un mercado muy difícil y aceptó este libro para su publicación. Mis colegas de Carolina del Norte y del Sur me dieron una bienvenida cálida que mucho agradezco. Ida Altman, Ty Cashion, Matt Esposito, Judy Ewell, Don Frazier, Jorge

Hernández, José Luis Juárez, Dave LaFrance, Sonya Lipsett-Rivera, Rosalva Loreto López, Colin MacLachlan, Michael Meyer, Pedro Santoni, Carlos Schaeffer y John Super también me brindaron su apoyo de muchas maneras.

Aunque espero que esta interpretación estimule nuevas investigaciones sobre la rica historia culinaria de México, tengo que advertirles a los especialistas las dificultades que involucra. Sentado en las hermosas sillas de cuero de la sala de lectura de Condumex nunca pude mantener ni la más mínima concentración. Me pasé horas hojeando viejos recetarios en busca de la receta original del mole poblano, pero siempre me distrajeron los gruñidos de hambre de mi estómago. Espero transmitir en este libro algo de la expectativa que viví día tras día, mientras esperaba ansiosamente que dieran las 2 de la tarde y que las fondas de la zona encendieran sus fogones.

Introducción

Lo primero que hacían las mujeres aztecas cuando se preparaban para una festividad, según el fraile español Bernardino de Sahagún, era cocinar montones de tamales. También les gustaban los guisados con chile y las figuras de masa de amaranto, pero los tamales envueltos en hojas de maíz ocupaban lugar de honor en los banquetes precolombinos. Para el festival del dios jaguar Tezcatlipoca se rellenaban los tamales con frijoles y chiles, mientras que en las celebraciones del dios del fuego, Huehuetéotl, eran de camarón con salsa de chile.[1] Estas mismas recetas reaparecieron, con ciertas modificaciones, cinco siglos más tarde, en 1992, en la Primera Semana Anual del Tamal, patrocinada por el Museo Nacional de Culturas Populares. Los oradores, entre los que figuraban los autores Laura Esquivel y Paco Ignacio Taibo, aclamaron los tamales como iconos de la nación mexicana. Uno podría imaginarse que esto siempre ha sido así, que a lo largo de los tiempos han resonado gritos de "¡Vivan los tamales!" Pero eso sería ignorar el enredado curso de la historia mexicana y las batallas apocalípticas de la conquista española, las guerras de independencia y la revolución

NOTA: Sólo al citar aquellas obras que no figuran en la bibliografía selecta que aparece al final del libro se indica la ficha completa. En la bibliografía se indican, siempre que es posible, las ediciones originales o las traducciones al español de las obras citadas.

[1] Bernardino de Sahagún, *The Florentine codex. General history of the things of New Spain,* 1950-1982, 2: 70, 148 (aquí y en lo sucesivo las referencias a Sahagún indican el número del libro, no el del volumen).

de 1910. Esos conflictos fueron estallidos violentos de una lucha profunda y aún vigente por definir la identidad cultural de México. La mesa del comedor también se convirtió en campo de batalla a medida que el pan de trigo de los panaderos españoles se enfrentaba a los tamales de maíz de las mujeres nativas para ser incluido en la cocina nacional mexicana.

El resultado final de esta lucha no fue la victoria de uno sino más bien una fusión de ambos; el trigo y el maíz llegaron a ser vistos como pareja complementaria, uno y otro representación auténtica de una cocina nacional mestiza. Comer esa cocina mixta con alimentos tanto de Europa como de América puede no diferenciar demasiado a los mexicanos en el mundo de los restaurantes posmodernos. Y este intercambio culinario global tampoco es nuevo; desde la antigüedad los cocineros han incluido en sus platos exóticos ingredientes de tierras distantes. Sin embargo los intelectuales mexicanos del siglo xx le asignaron una importancia única a su herencia mestiza, que unificaba las civilizaciones del Viejo y el Nuevo Mundo para formar lo que José Vasconcelos denominó una raza cósmica. Este libro analiza la importancia de una cocina mestiza —y de las mujeres que la crearon— en la consolidación de la identidad mexicana.

Si bien desde hace mucho se han reconocido las conexiones entre cocina e identidad, el aforismo de que uno es lo que come raras veces se ha aplicado al estudio del nacionalismo moderno. No obstante, la cocina y otros aspectos aparentemente mundanos de la vida cotidiana representan parte importante de las culturas que vinculan a la gente en comunidades nacionales. Benedict Anderson, en su libro *Imagined communities* [*Comunidades imaginadas*], describió preceptivamente el proceso de formación cultural que dio origen a las naciones. Demostró que esas comunidades políticas no se desarrollaron a partir de culturas populares del pasado remoto sino más bien como producto del iluminismo del siglo xviii. La estandarización de los lenguajes vernáculos gracias a la difusión de la imprenta y la literatura permitió que personas de diferentes grupos étnicos imaginaran comunidades "nacionales" que no habían existido previamente.[2]

[2] Benedict Anderson, *Imagined communities. Reflections on the origin and spread of nationalism*, 1991.

La literatura culinaria tiene un gran potencial para contribuir a la creación de estas culturas nacionales. Los autores de libros de cocina ayudan a la unificación de un país al promover el intercambio de alimentos entre diferentes regiones, clases y grupos étnicos, construyendo así un sentido de comunidad dentro de la cocina. Pero estas mismas obras tienen también la capacidad de excluir a las minorías étnicas o a las clases más bajas porque declaran que sus comidas no son propias de las mesas civilizadas. Muchas veces los funcionarios gubernamentales tratan de dictar una cocina nacional al estimular el consumo de determinados productos con propósitos económicos o nutricionales. Al mismo tiempo las mujeres urbanas pueden erigir una cocina nacional por simple curiosidad, intercambiando recetas con vecinas de diversas procedencias. Las encontradas motivaciones para escribir libros de cocina, así como la selección arbitraria de recetas, garantiza que las cocinas nacionales sean repertorios variados y en constante evolución, más que inmutables colecciones de recetas preservadas desde el pasado distante, por mucho que sus autores presuman de su autenticidad. Estas visiones múltiples de la cocina nacional están unidas por el objetivo común de volver significativa la ideología abstracta del nacionalismo a través de la familiar cultura doméstica de la cocina.

La creación de una cocina nacional mexicana fue un proceso largo y reñido, tal como lo fue la definición misma de la nación mexicana. La conquista española de América puso en contacto dos culturas enormemente diferentes con tradiciones culinarias muy precisas. Mientras los conquistadores hablaban con asombro de los espléndidos banquetes de Moctezuma, los colonos europeos trataban de transplantar su cocina del trigo al Nuevo Mundo y de erradicar la existente cultura del maíz. Tuvieron éxito con el primer propósito aunque sólo en parte, porque el nuevo entorno exigió adaptaciones de la cocina del Viejo Mundo. Con el segundo fracasaron por entero, ya que grandes porciones de la Nueva España siguieron siendo tercamente indias. El resultado de este proceso fue un pronunciado regionalismo, con la cultura española que predominaba en las inmediaciones de la ciudad de México y hacia el norte, mientras que las costumbres indígenas prevalecían en el sur. Después de la independencia, en 1821, las elites mexicanas inten-

taron cerrar la brecha señalada por las diferencias de región y de clase formulando una cultura nacional que incluía también una *cuisine* nacional. Durante el siglo XIX sus esfuerzos en gran medida fracasaron porque definieron la nación mexicana y su cocina en términos europeos y excluyeron a las clases bajas, en especial a los indios. Sólo a mediados del siglo XX surgió una cocina nacional incluyente que combinaba las tortillas de maíz indígenas con el pan de trigo europeo.

No obstante, la aceptación de una cocina mestiza distaba mucho de ser inevitable. A comienzos del siglo XX las elites mexicanas lanzaron un ataque cabal contra el maíz, al que consideraban responsable del fracaso de las campañas nacionales de desarrollo. Los intelectuales, armados de aplicaciones espurias de la flamante ciencia de la nutrición, sostenían que el maíz era inherentemente inferior al trigo, y que el progreso sólo sería posible si el gobierno lograba desacostumbrar a los indios del maíz y enseñarles a comer el grano europeo. Este "discurso de la tortilla" se expresó durante la dictadura de Porfirio Díaz (1876-1911) y fue puesto en práctica por las misiones educativas de los gobiernos revolucionarios (1911-1940). En última instancia las elites mexicanas lograron su objetivo, pero no como lo imaginaran originalmente. La modernización agrícola e industrial no sirvió para reemplazar la tortilla sino más bien para convertirla en mercancía, transformando al maíz, de cosecha de subsistencia, en artículo de mercado. Finalmente, en los cuarenta, ya amansado el radicalismo campesino, una creciente clase media urbana, confiada en su identidad mestiza, se apropió de los alimentos populares de las calles y del campo y proclamó que representaban la cocina nacional mexicana.

El estudio de las cocinas nacionales, tanto en México como en cualquier otro lado, brinda nuevas perspectivas sobre el papel del género, la clase y la geografía en la forja de las naciones. La *cuisine* arroja luz sobre el complejo juego entre la identidad regional y la nacional, y también permite ver desde abajo de qué manera las mujeres y las clases bajas han ejercido su influencia sobre la ideología nacionalista.

El proceso de unificar estilos gastronómicos regionales en una cocina nacional ilustra las nuevas concepciones espaciales implícitas en la formación de identidades nacionales. Arjun Appadurai,

en un estudio sobre los libros de cocina en la India contemporánea, describió cómo las mujeres de clase media han combinado las diversas comidas regionales y étnicas del subcontinente en una cocina nacional unificada. Los autores de libros de cocina establecieron menús indios estandarizados, y luego sugirieron una variedad de especialidades locales en materia de sopas, verduras, cereales y salsas. La mezcla de platos de diferentes regiones en libros de cocina y restaurantes tentaba a la gente a explorar al "otro" culinario, y de esta manera contribuyó a disolver las fronteras regionales, étnicas y de casta, y a propiciar el nacionalismo indio.[3] La literatura culinaria mexicana documenta la transformación histórica de platos regionales en componentes de una cocina nacional. Los recetarios de la república incipiente reconocían sólo un puñado de variantes regionales, primordialmente las de asentamiento español importante. A finales del siglo XIX las mujeres comenzaron a publicar libros de cocina comunitarios, expandiendo la colección de recetas regionales y poniéndola al alcance de cocineras de todo el país. Finalmente, los autores de los cuarenta se habituaron a incluir las recetas que consideraban más representativas de cada estado de la república. Esta integración cultural y económica dio por resultado una nación más incluyente, pero el precio que se pagó fue, muchas veces, la tradición local.

Los orígenes de clase de la cocina nacional mexicana plantean otras cuestiones importantes. Así como Benedict Anderson atribuyó el nacionalismo moderno a la cultura burguesa del consumo, Jack Goody demostró la importancia de las divisiones sociales y del acceso desigual a la comida para el desarrollo de una cocina. Los faraones egipcios, por ejemplo, comían más proteína animal que sus súbditos, y como resultado de ello medían hasta diez centímetros más. Asimismo, las elites procuraban engalanar sus alimentos con ingredientes raros y practicaban complejos rituales para distinguir la cocina de la corte de los alimentos comunes.[4] Pero hay que tener cuidado con las distinciones entre alta y baja, porque el término *haute cuisine* transmite dos significados muy diferentes:

[3] Arjun Appadurai, "How to make a national cuisine. Cookbooks in contemporary India".

[4] Jack Goody, *Cooking, cuisine, and class. A study in comparative sociology*, 1982: 97-153.

una jerarquía social mantenida mediante el uso de ingredientes costosos y presentaciones complejas, y una "altura" gastronómica asociada por lo general con los sublimes placeres de la mesa.

El historiador Michael Freeman aseveró que este último sentido, el de un acercamiento gustatorio, no se desarrolló sólo a partir de la comida cortesana. Remontó la aparición de la *cuisine* china en su forma moderna a la dinastía Sung (960-1279), cuando cuatro factores convergieron para producir una cultura de la gastronomía. Primero, China poseía diversos ingredientes regionales que permitían que los cocineros experimentaran y creasen una gran variedad de posibles menús. Además, el surgimiento de una clase media dio por resultado un gran conjunto de críticos de la comida fuera de los ambientes ritualizados de la corte real. Estos dos elementos se derivaron de un tercero, una revolución agrícola que puso diversos ingredientes al alcance de un público considerable. Por último, el pueblo chino tenía actitudes culturales que hacían énfasis en un placer genuino al consumir alimentos sabrosos.[5]

La definición de Freeman, en una especie de enfoque de masa crítica de la *cuisine,* asumía que las ciudades eran los centros de innovación gastronómica. Jean-François Revel trazó distinciones aún más explícitas entre la cocina campesina y la cosmopolita. Describió la primera como el producto localizado de las estaciones y los suelos, transmitido por sólidas tradiciones orales y amarrado al campo en el cual surgía. Las cocinas cosmopolitas, en cambio, eran elegantes y efervescentes, arte internacional de chefs individuales. Igual que Freeman, Revel concebía que las tradiciones campesinas funcionaban como la materia prima indispensable para la creación de la *haute cuisine,* pero pensaba que los chefs, para realizar el gran arte, debían trascender los métodos cotidianos. Por eso la historia de la alta cocina de Revel seguía una trayectoria evolucionista, casi positivista, que comenzaba con los fogones de la edad de piedra y culminaba con el genio del chef francés decimonónico Antonin Carême.[6]

Sin embargo cien años de antropología han demostrado que hay muchas sendas que llevan a la civilización. Diana Kennedy, la

[5] Michael Freeman, "Sung", 1977: 143-145.

[6] Jean-François Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días,* 1980: 28-32, 33.

más destacada autora de libros de cocina mexicana, y Craig Claiborn, el crítico de comida del *New York Times,* describieron la *cuisine* mexicana como "comida campesina elevada al nivel de un arte sofisticado".[7] Las recetas de la obra clásica de Kennedy, *Las cocinas de México,* no consistían en ingredientes regionales refinados por los chefs de la ciudad de México, como sugeriría la teoría de Revel. Más bien eran las mismas mujeres campesinas las que convertían lo que cocinaban en "un arte sofisticado". No obstante, la asociación con la comida campesina, por muy sofisticada que fuese, repelía a muchos mexicanos elegantes que preferían importar la alta cocina europea antes que compartir tamales con las masas. Los orígenes populares de la cocina nacional le inspiraban a las elites una mezcla ambivalente de amor nostálgico y desprecio aristocrático que, a su vez, influía en su autopercepción nacional y en su política de desarrollo.

Finalmente el estudio de la cocina ilustra la importancia de las mujeres y de la cultura doméstica en la formación de las identidades nacionales. En algunos de los primeros libros de cocina comunitarios publicados por mujeres a finales del siglo XIX aparecía una retórica nacionalista explícita, que se fue haciendo cada vez más común en el siglo XX. La forma en que estas visiones domésticas de la nación mexicana diferían de la ideología del gobierno constituirá un tema permanente a lo largo de esta obra. Pero el hecho de que divergiesen de la propaganda oficial no implica que las autoras de los recetarios procurasen subvertir el orden patriarcal. Entre 1890 y 1950 las mujeres de clase media expresaban un nacionalismo conservador, religioso, que favorecía más la cohesión social que las reformas radicales. Por lo menos eran más honestas en cuanto a sus intereses que el Partido Revolucionario Institucional (PRI), que expresaba la retórica del conflicto de clases mientras buscaba el crecimiento económico por un efecto de cascada. Y al proclamar su patriotismo culinario las mujeres establecieron su derecho a la ciudadanía y obtuvieron así una base para la participación política. La exitosa novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate,* resulta tan convincente porque reviste un inconfundible amor patriótico por la comida mexicana con un controversial pun-

[7] Diana Kennedy, *The cuisines of Mexico,* 1986: xvi.

to de vista feminista.[8] Las mujeres de clase baja conformaron también la nación mexicana al preservar y refinar la *cuisine* precolombina de tortillas y tamales. Después de todo, tras siglos de esfuerzos por hacerlos cambiar, los mexicanos siguen siendo un pueblo de maíz.[9]

[8] Laura Esquivel, *Like water for chocolate. A novel in monthly installments, with recipies, romances, and home remedies,* 1992.

[9] A principios de los ochenta el consumo combinado de trigo y arroz en las áreas urbanas rebasó por corto tiempo el de maíz, hasta que la crisis económica restableció el dominio de este último, que jamás lo había perdido en el campo. Véase Adolfo Chávez y José Roldán, "Los alimentos de México. La alimentación de los señores y de los plebeyos", 1993: 60-65.

El pueblo de maíz

La cocina nativa

Las canoas, por millares, cubrían el lago de Texcoco como insectos que nadan hacia el nido. Las antorchas bailoteaban en las oscuras aguas al son rítmico de las pértigas. Angostas canoas de cinco metros de largo zigzagueaban ágilmente cargadas de pescado fresco y animales de caza procedentes de innumerables poblados costeros. Grandes botes de veinte metros navegaban asomándose apenas sobre el agua, abrumados por pilas de maíz de los centros agrícolas del sur. Unas pocas de esas canoas habían zarpado de ciudades portuarias, como Texcoco y Tacubaya, cargadas de productos para cubrir el último tramo de viajes desde provincias tan lejanas como la península de Yucatán. Los pilotos guiaban sus canoas por una red de cinco lagos poco profundos que serpenteaban entre las elevaciones montañosas y los oscuros bosques de pinos del valle de México para converger en el lago central, el más grande, alrededor de los flameantes faros de Tenochtitlan. Esta ciudad isleña, hogar del pueblo mexica y capital del imperio azteca, iluminaba la noche con los miles de fuegos de hogares y templos; su población de más de doscientos mil habitantes atraía bienes comerciales y tributos de toda Mesoamérica.[1]

[1] Acerca del tráfico en el lago véase en Bernal Díaz del Castillo la descripción de la noche triste, cuando las canoas no transportaron tomates ni chiles, sino guerreros aztecas en busca de venganza; *The discovery and conquest of Mexico, 1517-1521,* 1928: 421-424. Véanse también Charles Gibson, *The Aztecs under Spanish rule. A history of the Indians of the valley of Mexico, 1519-1810,* 1964: 362-364.

Cuando el sol se elevaba sobre el Popocatépetl (Montaña que Humea) y su volcánica esposa Iztaccíhuatl, una constante corriente de canoas entraba a la ciudad. Las conducían con pértigas por los canales poco profundos boteros que pasaban junto a pulcras filas de casas blancas, de techo plano, interrumpidas ocasionalmente por parques, mercados y templos. El tráfico de canoas se volvía más denso cerca del centro de la ciudad, donde botes de pasajeros llevaban a los visitantes hasta la plaza principal, los aguadores flotaban de puerta en puerta con sus jarras de barro y los recolectores de desechos recogían las aguas negras para fertilizar los campos de maíz. Los canales desembocaban finalmente en la plaza central, sede del gobierno imperial, dominada por una enorme pirámide, lo bastante grande como para servir de base a los inmensos templos dedicados al dios de la lluvia, Tláloc, y al de la guerra, Huitzilopochtli. En torno a la base se apiñaba una multitud de palacios gubernamentales que incluían almacenes a los cuales las canoas llevaban interminables cargamentos de tributos.[2]

Mientras tanto los cargamentos mercantiles convergían en el gran mercado de Tlatelolco, en el extremo norte de la isla. Incontables canoas esperaban en el canal adyacente a que los estibadores descargaran sus provisiones. Luego los boteros se alejaban a buscar nuevas cargas para el viaje de regreso mientras los agentes aduanales descendían sobre la mercadería recién llegada. Estos funcionarios se abrían paso entre montañas de maíz, frijoles, algodón y nopales, cobrando el porcentaje del gobierno y enviándolo a unas cabañas cercanas. Después los cargadores se echaban al hombro los grandes canastos y zigzagueaban entre las multitudes hasta llegar a los puestos indicados, donde depositaban su carga y volvían a los embarcaderos, mientras los comerciantes exhibían los productos a hordas de amas de casa y sirvientes. Cada mañana 60

Ross Hassig, *Trade, tribute, and transportation. The sixteenth-century political economy of the valley of Mexico,* 1985: 65; Toribio de Motolinia, *Motolinia's History of the Indians of New Spain,* 1951: 104-105. Acerca de los cálculos de población véase Inga Clendinnen, *Aztecs. An interpretation,* 1991: 305.

[2] Jacques Soustelle, *The daily life of the Aztecs on the eve of the Spanish conquest,* 1962: 10-28; William E. Doolittle, *Canal irrigation in prehistoric Mexico. The sequence of technological change,* 1990: 125-126; Fernando Cortés, *Five letters of Cortés to the emperor,* 1991: 87-93; Díaz del Castillo, 1928: 299-302; Clendinnen, 1991: 20.

mil compradores y vendedores, jornaleros y dignatarios, se reunían en ese monumento al comercio.[3]

Los clientes entraban al mercado por la calle de las verduras y se sumían de inmediato en un enloquecido laberinto de colores, formas, olores y sonidos. Los vendedores distribuían verdaderos huertos de color sobre mantas blancas de algodón puestas en el suelo. Ofrecían pilas de jitomates rojos y rechonchos, camotes morados, jícamas marrones y verdes nopales —las hojas tiernas de un cactus—; las calabazas y chiles variaban del rojo y el amarillo brillante al verde oscuro y el negro, mientras incontables hongos rojos, amarillos, anaranjados y azules añadían nuevas pinceladas de color. Las más hermosas eran las flores comestibles del cacao, la calabaza y el maguey a la espera de algún comprador que se las llevase para preparar sopas o tamales. Como si no bastara con el despliegue multicolor, los comerciantes cortaban muestras y se las ponían debajo de la nariz a a los clientes que pasaban. Raíces aromáticas parecidas a cebollas y puerros competían con manojos de orégano perfumado, verdolagas, quelites y berros. No existía ninguna contraparte europea de muchas hierbas precolombinas, como la hoja santa, con su característico sabor anisado, o el epazote, con el que se condimentaban los guisados de frijol. Otras plantas tenían un parecido casual con algunas europeas, como ocurría con las semillas de guaje, que sabían a ajo. Los vendedores atraían la atención hacia sus productos canturreando sílabas repetitivas en náhuatl, y sus pregones, gritos, regateos y maldiciones resonaban por toda la ciudad.[4]

Donde por fin terminaban las verduras se instalaban los vendedores de carne y de pescado. Los puestos se prolongaban cientos de metros por la orilla del mercado y las carnes se exhibían cortadas

[3] Hassig, 1985: 62; Cortés, 1991: 87, 93.

[4] Un mapa de Tlatelolco del siglo XVI se puede encontrar en Jacqueline de Durand-Forest, "Cambios económicos y moneda entre los aztecas", 1971: 122. Charles Gibson consideró que era posterior a la conquista, pero en 1533 las autoridades nativas seguían manejando el mercado, de modo que presumiblemente prevalecía el orden anterior. Véase Gibson, 1952: 353, 569. Sobre descripciones de las plantas véanse Sophie D. Coe, *America's first cuisines,* 1994: 88-107; Kennedy, *The art of Mexican cooking. Traditional Mexican cooking for aficionados,* 1989: 135-177; Sahagún, 1950-1982, 8: 67-69, 11: 136-142; Cortés, 1991: 87-88; Díaz del Castillo, 1928: 302.

o en pie porque, a diferencia de las tiendas del Viejo Mundo, que despachaban carne de res y de cerdo, en Tlatelolco el grueso de las ventas de los carniceros consistía en conejos, perros, tuzas y zarigüeyas. Entre las especialidades figuraban los ajolotes, salamandras larvarias que se encontraban en lagunas cercanas; armadillos, muy estimados por su carne, e iguanas, unos lagartos que Cristóbal Colón dijo tenían una carne blanca que "sabe a pollo".[5] Los indios se deleitaban asimismo con venados tanto de las tierras chichimecas como de la península de Yucatán. La costa del golfo proporcionaba también muchos manjares exóticos a los comerciantes de pescado que disponían su mercadería en filas paralelas al mercado de carne. Camarones secos que iban desde el tamaño más diminuto hasta el de enormes espirales se amontonaban junto a cangrejos, almejas, caracoles y ostras. Los vendedores ofrecían también innumerables especies de peces, pescados salados traídos de costas lejanas y truchas de ojos límpidos capturadas en arroyos próximos. El pescado blanco de los lagos más occidentales era el más caro, debido a su carne suculenta. Otros productos de lujo incluían langostas, ranas, tortugas, serpientes, anguilas y pulpos, así como caviar de huevecillos de peces e insectos.[6]

Si continuaban hacia el centro del mercado, los compradores entraban a la colorida sección de las frutas. Algunos de estos productos tenían contrapartes en el Viejo Mundo, como manzanas, ciruelas y cerezas. Otros eran exclusivos del hemisferio occidental, en especial los aguacates y las tunas, que el fraile español Toribio de Benavente, Motolinia, las compararía más tarde con grandes peras de sabor a piñones. Entre las muchas variedades de tunas prefería las blancas, de las que decía que eran "muy refrescantes", con gusto a peras y uvas. Los indígenas disfrutaban también con los zapotes de pulpa negra, los mameyes color salmón, los chayotes verdes y firmes, las carnosas guayabas amarillas e infinidad de otros deleites tropicales.[7]

Después de este recorrido por los alimentos mesoamericanos

[5] Citado en Raymond Sokolov, *Why we eat what we eat. How the encounter between the New World and the Old changed the way everyone on the planet eats,* 1991: 21.

[6] Sahagún, 1950-1982, 10: 80; Coe, 1994: 95-100.

[7] Motolinia, 1951: 258, 280; Sahagún: 1950-1982, 10: 79.

el visitante, cansado pero satisfecho, no había llegado más allá del centro del mercado. Más hacia el este los comerciantes vendían utensilios de cocina de cerámica y otros artículos para el hogar; hacia el sur los textiles multicolores se perdían a lo lejos y, al norte, junto con nuevos fardos de telas y pieles, había calles llenas de granos secos, leguminosas y chiles. Después de los vendedores de piel de conejo empezaban hileras al parecer interminables de maíz en una multitud de colores —blanco, amarillo, azul, rojo y variopinto—, además de montañas de amaranto, nueces y pepitas de calabaza. Las leguminosas mostraban una variedad similar, e incluían diminutos frijoles negros de la costa del golfo, otros gruesos y color café de los campos cercanos, y unos blancos, pequeños, traídos de provincias distantes. Cerca se alzaban montañas de sal así como una miríada de chiles secos. Por suerte en ese lugar se divisaba ya la salida, pasando una ruidosa calle de aves vivas.[8]

En cuestiones culinarias una persona podía recorrer toda Mesoamérica sin abandonar esta vasta plaza. Pero para obtener una perspectiva histórica sobre el mercado de Tlatelolco y rastrear sus influencias en la cocina nacional mexicana hay que tomar en consideración tres temas básicos: la cultura material que unificaba las *cuisines* indígenas, conservando no obstante copiosas variaciones regionales; las relaciones sociales que dependían de la alimentación para dioses y personas, y la significación cultural del sabor para la cocina y la comida prehispánicas.

"Dura pero segura"

"Dura pero segura", la cocina tradicional mesoamericana requería un enorme esfuerzo.[9] Durante miles de años las mujeres indígenas purgaban cada mañana una especie de penitencia, arrodilladas horas enteras para moler maíz y formar tortillas. Sin embargo esta ordalía tenía un propósito, porque la *cuisine* mesoamericana evo-

[8] Sahagún, 1950-1982, 11: 279-289.

[9] Esta frase de una cocinera mexicana se cita en Diana Kennedy, *Recipes from the regional cooks of Mexico*, 1978: 148.

lucionó para proporcionar un sustento confiable en un entorno implacable. Las riquezas de Tlatelolco parecían desmentir el sustento cotidiano de los campesinos comunes, que comían una dieta esencialmente vegetariana basada en el maíz. Una helada o el granizo podían destruir una cosecha y precipitar pueblos enteros a una hambruna. Por consiguiente, la cultura material de la *cuisine* precolombina reflejaba el imperativo de una cocina a prueba de errores. Las mujeres mesoamericanas, a diferencia de los modernos chefs franceses, con sus ingredientes suntuosos y técnicas intrincadas, pergeñaron formas ingeniosas de preparar comidas frugales pero suculentas. Y esas cocineras campesinas crearon una *cuisine* tan rica y diversa como cualquiera del Viejo Mundo.

La escasez material no siempre había asediado a la gente de América. Los seres humanos llegaron al hemisferio occidental procedentes de Asia hace unos 50 mil años, tras cruzar un puente de tierra, en persecución de rebaños itinerantes de mastodontes. Pero esos animales lanudos poco agregaron a la dieta primitiva, según señala el arqueólogo Richard MacNeish, quien observó que los cazadores "probablemente encontraban un solo mamut en toda su vida y nunca dejaban de hablar de él".[10] La carne representaba una gran proporción de la dieta pero provenía de presas menos peligrosas, como antílopes, perezosos, caballos y unos conejos muy grandes. Hasta estas especies se habían extinguido hacia el 7200 a. C. debido a cambios climáticos que convirtieron a América del Norte en un enorme desierto. Al no haber mamíferos grandes pasibles de domesticar, todo el trabajo se realizaba exclusivamente con energía humana, hasta que se introdujeron desde Europa los caballos y las reses. Y, salvo por una cantidad limitada de venados y caza mayor, los pueblos de Mesoamérica tenían que depender de una dieta esencialmente vegetariana.[11]

En América la agricultura se desarrolló lentamente, al igual que la vida sedentaria y las civilizaciones jerárquicas. Incluso antes de la extinción de los grandes mamíferos las mujeres de las bandas primitivas habían iniciado el proceso de domesticación de las plantas al recolectar semillas, vainas, frutas y hojas. Su trabajo

[10] Richard C. MacNeish, "Ancient Mesoamerican civilization", 1964: 532.

[11] Kent V. Flannery, "Vertebrate fauna and hunting patterns", 1967: 132-177.

de sembrar y recoger, deshierbar y trillar, provocó mutaciones genéticas que aumentaron la productividad de estas plantas, de manera que chiles, tomates, aguacates y calabazas, los principales complementos de la *cuisine* prehispánica, habían alcanzado su forma moderna hacia el 5000 a. C. No obstante, el maíz silvestre seguía midiendo unos pocos centímetros y la recolección era aún una fuente de alimentos más importante que el cultivo. Sólo hacia el 1500 a. C. se domesticó completamente el maíz para que produjese un grano grande y duro que podía almacenarse durante largos períodos y sostener poblaciones sedentarias. Por entonces también el frijol daba una semilla con un revestimiento más blando, que, tras la cocción, se volvía comestible. Los olmecas, el primer pueblo que cultivó ese maíz mejorado, construyeron monumentos impresionantes en la parte sur de la costa del golfo (*c* 1200-400 a. C.). Se los describió como la cultura madre de Mesoamérica ya que sus pirámides, plazas y juegos de pelota sentaron las normas arquitectónicas para las civilizaciones posteriores, y tal vez inventaron también el alma culinaria de Mesoamérica, la tortilla.[12]

Esos círculos de masa de maíz cocida en seco, maravilla de simplicidad y economía, demostraron la genialidad de la cocina campesina del Nuevo Mundo. Las cocineras los preparaban con sólo tres simples utensilios: una cazuela de barro, un metate y un comal. Primero hervían un poco el maíz en la cazuela junto con cal viva (CaO), lo que ayudaba a aflojar la pielecilla indigerible y agregaba también valiosos nutrientes, entre ellos calcio, riboflavina y niacina. Luego se arrodillaban y molían laboriosamente el maíz húmedo en un metate, una piedra de moler con tres patas. Después la tersa masa se convertía, a palmadas, en discos delgados que se cocían rápidamente en el comal. La forma de la tortilla permitía cocerla en poco más de un minuto, dato importante en vista de la escasez de leña. Además se la podía enrollar alrededor de rellenos de carne o verduras para formar un taco, con lo cual los alimentos se mantenían calientes el mayor tiempo posible. Esta técnica permitía que las tortillas se emplearan como utensilios para comer e incluso como platos, reduciendo los requisitos materiales al mínimo absoluto. Y aunque económicas, las tortillas poseían también un aspec-

[12] Byers (comp.), 1967: 178-255; Barbara L. Stark, "The rise of sedentary life", 1981: 345-355.

to artístico, porque calientes, recién salidas del comal, se derretían en la boca, dejando un perdurable sabor a maíz.[13]

Las tortillas eran el alimento básico de las comidas cotidianas, mas los tamales representaban el símbolo de los banquetes festivos. Los arqueólogos no han encontrado todavía el origen de esta preparación, pero las hojas fósiles de maíz indican que puede habérselos consumido alrededor de las pirámides del Sol y la Luna en Teotihuacan, en el valle central (*c* 250 a. C.-750 d. C.). Las cocineras los preparaban con masa de maíz, a la que añadían salsa de chile y tal vez unos trocitos de carne o frijoles, dispuesta dentro de unas hojas de la mazorca; luego cerraban los paquetes, sellándolos cuidadosamente para evitar que se metiera el agua, y los cocían al vapor en una olla. Para los banquetes exclusivos de Tenochtitlan las amas de casa adineradas hacían circular canastas de tamales junto con bonitos molcajetes —morteros de basalto— llenos de salsa de chile. Pero en el agitado mercado de Tlatelolco, así como en las sencillas plazas de los pueblos, las mujeres sacaban los tamales calientes de la olla para vendérselos a sus hambrientos clientes.[14]

La combinación mesoamericana de maíz, frijol, calabaza y chile componía una dieta balanceada a pesar de la escasez de proteínas animales. El maíz, el grano básico, representaba hasta el 80 por ciento de la ingesta calórica, y proporcionaba una excelente fuente de carbohidratos complejos. Las proteínas esenciales para regenerar el tejido corporal provenían en gran medida de los frijoles, que contienen más de una quinta parte de su peso en proteínas. Los investigadores modernos han demostrado que hasta una porción pequeña de frijoles puede asegurar una nutrición adecuada en una dieta basada en maíz, debido a un efecto sinérgico que multiplica el valor nutritivo que cada uno de esos alimentos brinda por separado.[15] La calabaza añadía minerales y agua, importan-

[13] Margaret Park Redfield, "Notes on the cookery of Tepoztlan, Morelos", 1929: 167-196; Nathaniel Whetten, *Rural Mexico,* 1948: 305; Oscar Lewis, *Life in a Mexican village. Tepoztlán revisited,* 1951: 72.

[14] René Millon, "Teotihuacan. City, state, and civilization", 1981: 198-243; Sahagún, 1950-1982, 8: 69, 9: 34.

[15] Las proteínas, ya sea de los frijoles o del maíz, por separado, carecen de algunos de los ocho aminoácidos esenciales que necesita el cuerpo humano. Cuando se los consume en conjunto los frijoles proporcionan lisina, ausente en el maíz, y éste contiene cistina, que no está presente en los frijoles, aunque los nive-

tes beneficios en un clima árido. Los chiles, notablemente nutritivos, redondeaban la dieta básica. Aportaban vitamina A, así como distintas formas de vitamina B, contribuían a la digestión, inhibían las enfermedades intestinales e incluso ayudaban a reducir la temperatura corporal porque provocaban sudor, que se enfría por evaporación. Los pueblos precolombinos reconocieron también los usos farmacológicos del chile; los *tícitl* —los médicos— lo prescribían para una amplia gama de dolencias, y los amantes lo empleaban como afrodisíaco. Investigaciones recientes indican que comer chile estimula la liberación de endorfinas, los opiáceos naturales del cerebro.[16]

Una gran variedad de productos regionales suplementaba estos cuatro elementos básicos de la dieta mesoamericana. Los pueblos costeros comían grandes cantidades de pescado, mientras que las áreas tropicales daban nueces y semillas. Los habitantes de las mesetas áridas explotaban el maguey y fermentaban la savia para hacer pulque, una bebida ligeramente alcohólica y muy nutritiva. Dentro del valle central un alga llamada *tecuítlatl* crecía copiosamente en las aguas del lago de Texcoco. Los indígenas la recolectaban y la secaban formando tortas, que luego cocinaban con tomates y chiles. Esta alga proporcionaba una fuente inapreciable de proteínas pero, en un irónico paralelismo con el México moderno, prosperaba con los desechos humanos de la ciudad de Tenochtitlan. En consecuencia los súbditos de Moctezuma padecían enfermedades gastrointestinales, a las cuales quizá llamaban la venganza de Quetzalcóatl, por el dios tolteca que fue exiliado cuando trató de poner fin a la práctica del sacrificio humano.[17]

Aunque las tortillas y los tamales se consumían en toda Me-

les bastante bajos de metionina siguen limitando la utilización plena de las proteínas; William T. Sanders, Jeffrey R. Parsons y Robert S. Santley, *The basin of Mexico. Ecological processes in the evolution of a civilization,* 1979: 376; Héctor Arraya, Marina Flores y Guillermo Arroyave, "Nutritive value of basic foods and common dishes of the Guatemalan rural populations. A theoretical approach", 1981: 171-176; Peter Farb y George Armelagos, *Consuming passions. The anthropology of eating,* 1980: 174; Whetten, 1948: 398-312.

[16] Janet Long-Solís, *Capsicum y cultura. La historia del chilli,* 1988; Paul Rozin, "Human food selection", en Lewis, 1982: 234, 238-239; Farb y Armelagos, 1980: 174.

[17] Sherburne F. Cook y Woodrow Borah, "Indian food production and consumption in central Mexico before and after the conquest (1500-1650)", 1979: 136.

soamérica, desde las áridas mesetas hasta los bosques tropicales lluviosos de las costas, las variaciones climáticas dieron origen a diversos estilos culinarios. En los terrenos montañosos los frecuentes cambios de altitud, clima y suelo creaban innumerables microclimas individuales, de manera que los campesinos que vivían en un valle determinado cosechaban alimentos distintos de los que cultivaban sus vecinos que habitaban las laderas. Los chiles son un buen ejemplo de esta diversidad, ya que ni siquiera los botánicos modernos se han puesto de acuerdo sobre la clasificación de unas noventa variedades diferentes. Sophie Coe, en su fascinante libro *America's first cuisines,* mostró lo diferente que eran la *cuisine* maya de la península de Yucatán y la del México central.[18] Dentro del mismo imperio azteca, a lo largo de la costa del golfo, en la Huasteca (la tierra de la abundancia), los indios totonacos se especializaron en crear tamales, mientras que al sur, en las inmediaciones de Oaxaca, los mixtecos eran célebres por la diversidad de sus platillos. La cocina de ambas regiones se ganó la admiración de los mexica.[19]

La política imperial azteca garantizaba la disponibilidad de alimentos copiosos y variados para los residentes de Tenochtitlan. Primero la construcción de chinampas produjo una verdadera revolución agrícola que aseguraba una amplia provisión de alimentos básicos. Las chinampas, aunque con frecuencia se conocen como "jardines flotantes", consistían en realidad en montículos de tierra extraída de los pantanos de agua dulce de los lagos de Chalco-Xochimilco. Sus constructores alternaban franjas estrechas de tierra agrícola con canales para regarlas. Las obras de drenaje en gran escala comenzaron por órdenes de Itzcóatl (1426-1440) y culminaron durante el reinado de Moctezuma el Viejo (1440-1467), cuando había casi cien kilómetros cuadrados sometidos a cultivo intensivo. El uso de plantas acuáticas como fertilizante y una rotación compleja de maíz, frijoles y verduras, brindaba una elevada productividad prácticamente sin períodos de barbecho.[20] Además

[18] Véase en especial el capítulo 9.

[19] Sahagún, 1950-1982, 10: 184-187. Para ilustraciones de banquetes mixtecos véase *The Codex Nuttall. A picture manuscript from ancient Mexico,* 1975: 5, 28-31. La taxonomía del chile se describe en Long-Solís, 1980: 70-72; Kennedy, 1986: 460.

[20] Jeffrey R. Parsons, "The role of chinampa agriculture in the food supply of Aztec Tenochtitlan", 1975: 233-257.

las demandas aztecas de tributo reunían en la capital una variedad increíble de productos regionales. El pueblo totonaco de Papantla, por ejemplo, mandaba ristras de chiles y atados de vainilla.[21]

La dieta de subsistencia de los campesinos mesoamericanos no hubiese podido satisfacer el apetito carnívoro de los europeos. Las diversas piezas de caza que se obtenían en el mercado de Tlatelolco estaban fuera del alcance de los plebeyos, excepto en raras ocasiones festivas. Como consecuencia los nobles bien alimentados medían muchas veces diez centímetros más que el resto de la población.[22] Pero la estatura no es la única medida de una existencia significativa. Los científicos han demostrado que la gente puede funcionar normalmente incluso con dietas reducidas de manera drástica.[23] Los restos de la cerámica y los textiles precolombinos testimonian sin duda alguna el genio artístico de la gente del común, supuestamente desnutrida. En ciertos aspectos las masas vegetarianas pueden haber estado más sanas que los carnívoros nobles europeos, con sus ataques recurrentes de estreñimiento y de gota. Por obvio que resulte, hay que decir que otras formas de vida, que no coincidían con las expectativas europeas, pueden ser igualmente válidas para quienes las siguen.

El menú azteca

Tláloc, el Señor de la Lluvia y del Trueno, miraba hacia abajo, entre las nubes, desde su hogar en las montañas que se elevaban sobre el valle de México. Este dios con rostro de serpiente regía caprichosamente a los seres humanos; les enviaba tanto suaves lluvias para regar sus campos como granizadas implacables que destruían sus cosechas. Cada primavera los mortales subían por las laderas hasta su templo para pedirle a Tláloc piedad hacia los tiernos brotes del maíz. El día de la gran vigilia, *uey tezoztli* (3 de mayo), los

[21] *Codex Mendoza,* 1978: 62-63; Diego Durán, *The Aztecs,* 1974: 116.

[22] William A. Haviland, "Stature at Tikal, Guatemala. Implications for ancient Maya demography and social organization", 1967: 316-326.

[23] Cook y Borah, 1979: 161.

señores de Tenochtitlan, Texcoco, Tlacopan y otras ciudades se reunían en la cima para alimentar a Tláloc. Cubrían al dios de la lluvia con anillos de oro, collares enjoyados y penachos de plumas, y le ofrecían la sangre de una víctima, así como tamales, guisados y chocolate. Una vez terminados los ritos una guardia de cien guerreros vigilaba hasta que la comida se echaba a perder, para que Tláloc pudiese alimentarse en paz. Si los centinelas se descuidaban los tlaxcaltecas, enemigos jurados de los mexica, podían robarse las ofrendas, lo que tendría consecuencias terribles para los agricultores del valle. Se contaba que una vez los tlaxcaltecas se habían escabullido junto a los guardias dormidos para apoderarse de las ofrendas, pero que ya dentro del templo descubrieron que era una trampa; de lugares ocultos salieron de un salto guerreros mexica que mataron hasta al último de los intrusos.[24]

La gran vigilia de *uey tezoztli* retrataba la importancia vital de la comida en las sociedades precolombinas. Las ofrendas de tamales, chocolate y sangre humana eran la base para una relación amistosa con los dioses. Si no estaban bien alimentadas, esas potencias sobrenaturales acabarían con los mortales que los ofendían, destruyendo sus cultivos o devastándolos con plagas. Los regalos de comida servían de base también para las interrelaciones humanas en todos los niveles de la sociedad, desde el doméstico hasta el imperial. Las madres preservaban los lazos de familia al alimentar a sus maridos e hijos, los vecinos reafirmaban sus vínculos comunales cuando se reunían en los banquetes, y los pueblos sujetos reconocían la supremacía azteca al satisfacer el apetito de Tenochtitlan por granos básicos y productos suntuarios. Los festivales llegaban incluso a convertirse en campos de batalla social, lo mismo implícita, como cuando nobles rivales competían para dar los banquetes más suntuosos, que explícita, como las luchas por los alimentos sagrados que libraban los mexica y los tlaxcaltecas. La estrecha relación entre *cuisine* y clase sobrevivió mucho tiempo después de la conquista e influyó incluso en el desarrollo de la cocina nacional mexicana.

El cultivo y la preparación de alimentos definían en gran medida los espacios domésticos precolombinos. El antropólogo Gui-

[24] Diego Durán, *Book of the gods and rites and the ancient calendar*, 1971: 154-160.

llermo Bonfil Batalla ha observado que los campos de maíz y las huertas domésticas determinaban la distribución de los predios, mientras que las viviendas mismas se centraban en torno a los espacios para almacenar, desgranar y cocer el maíz.[25] Las mujeres derivaban gran parte de su autoestima de su habilidad en el metate, moliendo maíz para poder preparar tortillas y tamales para el marido y los hijos. Un proverbio mexica definía a la buena ama de casa como la que alimentaba bien a su familia. Las parteras advertían a las niñas recién nacidas acerca de su actividad futura: "Aquí habéis de trabajar. Vuestro oficio ha de ser traer agua y moler el maíz en el metate."[26] También la ceremonia de la boda destacaba el papel de la mujer en la alimentación de su familia; la suegra le daba de comer cuatro bocados de tamal a la recién casada la cual, a su vez, le daba tamales a su flamante esposo.[27]

La alimentación ritualizada también servía para definir las afiliaciones comunitarias y el rango social de una persona. En el calendario mexica abundaban los festivales religiosos y cívicos, cada uno de los cuales tenía alimentos y funciones propios. Para una fiesta en honor a Tláloc que se celebraba en verano los vecinos intercambiaban ollas de *etzalli,* un guisado de maíz y frijoles condimentado con salsa de chile. Los jóvenes guerreros se aprovechaban de esta hospitalidad comunal con un juego en el que obtenían platos de esa preparación con amenazas de destruir las viviendas. Entre los nobles mexica, que adquirían estatus con sus suntuosos festines, la competencia por ver quién ofrecía mejores banquetes se convirtió en una de las bellas artes. Estos acontecimientos resultaban inmensamente caros, porque un anfitrión ambicioso obsequiaba plumas, mantos y joyas a cada uno de sus invitados. También tenía que brindar un menú muy elaborado, con varios guisados, delicadas tortillas y costoso chocolate. La recompensa de un banquete exitoso entrañaba reconocimiento, fama y distinción, mientras que un fracaso hacía que se "recibiese afrenta [y] vergüenza".[28]

[25] Guillermo Bonfil Batalla, *México profundo. Una civilización negada,* 1990: 33-34.

[26] Sahagún, 1950-1982, 6: 172; 10: 12.

[27] Clendinnen, 1991: 161.

[28] Clendinnen, 1991: 57-68; Sahagún, 1950-1982, 2: 79; 4: 117-124.

La cocina proporcionaba a los mexica una forma fácil de afirmar su identidad étnica y de distinguirse de otras sociedades. Los otomíes, una tribu del norte que los mexica consideraban bárbara, supuestamente cosechaban el maíz antes de que estuviese maduro, mientras que los toluca, otro grupo marginado de las laderas occidentales, no comían chile. Los tarascos, pueblo que vivía más hacia el oeste, cocinaba, se decía, sin habilidad ni limpieza. Estos rivales imperiales, que solían derrotar a los guerreros mexica en las batallas, eran merecedores de la máxima muestra de desdén: en una tierra en la cual las tortillas frescas eran la cúspide de la excelencia culinaria, los tarascos comían tortillas duras. Estas descripciones chovinistas se asemejan a la definición china antigua de bárbaro como alguien que bebía leche, y al desprecio de los griegos clásicos por los pueblos que cocinaban con grasa animal y no con aceite de oliva. Los estereotipos de los mexica no tomaban en cuenta la rica variedad de cocinas regionales. Los viajeros modernos pueden encontrar deliciosos tamales hechos de maíz verde, y las tortillas del día anterior son esenciales para preparar chilaquiles. Pero los comentarios de los mexica demostraban la importancia de la comida como rasgo de identificación social. Los pueblos que comían tortillas recién hechas de dorado maíz y sazonadas con chile podían atribuirse el manto tolteca de la civilización; todos los demás vagabundeaban por la desolación chichimeca del salvajismo.[29]

Las reglas culinarias reforzaban las divisiones tanto de clase cuanto étnicas, y contribuían a asegurar la legitimidad de la elite mexica. Hernán Cortés observó un rígido sistema de modales que sustentaba las distinciones sociales en Tenochtitlan. Muchas de esas reglas resultarían apropiadas en una guía moderna del comportamiento adecuado, e incluían exhortaciones a "tragar a intervalos, no dejar de masticar y no llenarse demasiado la boca". Las madres mexicanas advertían también a sus hijos que no debían hacer ruido al beber ("¿son perros, acaso?") ni "hacer muecas". Estas directivas no sólo establecían los procedimientos correctos para actividades cotidianas como comer tortillas (usando tres dedos de la

[29] Sahagún, 1950-1982, 10: 179-189. Se pueden encontrar ejemplos comparativos en Emily Gowers, *The loaded table. Representations of food in Roman literature,* 1993: 56; K. C. Chang, "Ancient China", 1977: 41-42.

mano derecha); requerían también que los plebeyos mostrasen control en su conducta y respeto hacia sus superiores sociales.[30] Además, el estado azteca derivaba gran parte de su legitimidad de su capacidad de alimentar a Tenochtitlan por medio del control del tributo y del mantenimiento de las chinampas. Idealmente los nobles mexica actuaban también como patrocinadores que donaban alimentos a sus seguidores.[31] Desempeñaban este papel paternalista durante el gran festival de los señores, un evento ostensiblemente caritativo que se realizaba durante los meses de verano, cuando los almacenes de maíz estaban vacíos. Los pobres, pacientemente, hacían cola durante horas para recibir un puñado de tamales y una jícara de atole que se tomaba de una canoa llena de esta bebida. Si un hambriento pedía más lo que recibía era una bofetada. Esta extraña y humillante procesión funcionaba como repetición simbólica de la gran hambruna de 1 conejo (1454), cuando Moctezuma el Viejo usó canoas para distribuir tamales y atole y salvar así a su pueblo hambriento.[32]

La alimentación ritual de los dioses requería los sacrificios más valiosos, porque sólo la sangre humana podía aplacar ese apetito sobrenatural. Y no la de cualquier ser humano; sólo la sangre de los guerreros más fuertes servía para ello. Los dioses rechazaban por indignos a los bárbaros, "como tortillas viejas y duras".[33] Cuando los nobles hacían sus ofrendas durante la gran vigilia sabían que si disgustaban a Tláloc éste no enviaría las vitales lluvias. Para el festival del dios jaguar Tezcatlipoca los sacerdotes tomaban a un joven bello, le abrían el pecho con un cuchillo de obsidiana y extraían el corazón aún latiendo. El festival del dios de la fertilidad, Xipe Tótec, incluía sacrificios gladiatorios en los cuales guerreros amarrados luchaban a muerte. El derramamiento de sangre culminaba cada 52 años en la ceremonia del fuego nuevo, durante la cual los sacerdotes alimentaban al sol con corazones humanos.[34]

[30] Frances Karttunen y James Lockhart, *The art of Nahuatl speech. The Bancroft dialogues,* 1987: 159.

[31] Sahagún, 1950-1982, 10: 21.

[32] Clendinnen, 1991: 65-66. Sobre la hambruna de 1 conejo véase Durán, 1964: 144.

[33] Miguel León-Portilla, *Aztec thought and culture. A study of ancient Nahuatl mind,* 1963: 163.

[34] Sahagún, 1950-1982, 2: 3, 9.

El sacrificio humano y el canibalismo ritual que lo acompañaba han sido los aspectos más sensacionalistas de la cultura mexica, tanto para los conquistadores españoles como para los lectores actuales. No menos sensacionalistas han sido las explicaciones de estas prácticas, que van desde las afirmaciones de presencias satánicas del siglo XVI hasta las invocaciones a Thomas Malthus en el XX. Esta última teoría —que el hambre de proteínas provocada por las dietas vegetarianas forzó a los mexica al sacrificio humano en gran escala y el canibalismo— fue propuesta recientemente por Michael Harner y Marvin Harris. Representa un caso extremo de la escuela de la ecología cultural que gozó de popularidad entre los antropólogos de los setenta, aunque en realidad su afirmación se remonta más de un siglo, hasta el intelectual conservador Lucas Alamán.[35] Prácticamente todos los especialistas rechazan ahora esta teoría porque sólo una pequeña elite de sacerdotes y guerreros consumían carne humana. Además, como señaló el antropólogos Marshall Sahlins, si el objetivo último de la civilización mexica era la producción eficiente de proteína (humana), los rituales costosos y complejos que rodeaban los sacrificios atentaban contra ese propósito.[36]

Una explicación más plausible de estas prácticas se encuentra en las obligaciones mutuas que impone la alimentación. Los mexica creían que las mujeres tenían la responsabilidad básica de dar de comer a los hombres y que éstos, a su vez, asumían el deber de alimentar a los dioses.[37] En este mundo nada es gratis; antes de que los campesinos pudiesen cultivar maíz los sacerdotes debían fertilizar la tierra con víctimas de sacrificios. La carne de los jóvenes guerreros revitalizaba los campos, y su sangre, al manar, aseguraba lluvias abundantes. Los mexica no veían esta relación en térmi-

[35] Michael Harner, "The ecological basis for Aztec sacrifice", 1977: 117-135; Marvin Harris, *Good to eat. Riddles of food and culture,* 1985: 232; Alamán, citado en Eusebio Dávalos Hurtado, "La alimentación entre los mexicas", 1954-1955: 177.

[36] Marshall Sahlins, "Culture as protein and profit", 1978: 45-53. Los alimentos de origen animal que se obtenían en el mercado de Tlatelolco pueden no haber abastecido a todo el valle de México, pero hubiesen alcanzado para contrarrestar cualquier deficiencia entre los sacerdotes y los guerreros que practicaban el canibalismo ritual.

[37] Sahagún, 1950-1982, 6: 132, 171, 203.

Códice florentino: Una cocina azteca, con el metate, el molcajete y una canasta de maíz, todo colocado sobre un petate. *(Archivo General de la Nación.)*

nos científicos de que la descomposición de los cuerpos proporcionase nutrientes al suelo, lo cual, a su vez, garantizaba buenas cosechas. Como observó Inga Clendinnen, su percepción era mucho más directa: el maíz era verdaderamente "nuestro sustento, nuestra carne". A los recién nacidos los llamaban "flores de maíz", las niñas eran "mazorcas tiernas", y un guerrero en la flor de la edad representaba al "señor mazorca de maíz".

Los pueblos precortesianos respetaban el maíz y lo trataban con una compleja etiqueta. Las mujeres soplaban cuidadosamente sobre los granos antes de colocarlos en la olla a fin de darles valor para hacerle frente al fuego. Cada ocho años "dejaban descansar" el maíz, cocinándolo de manera simple, "porque le causábamos

mucho tormento: lo comíamos, le poníamos chile, lo salábamos [. . .] le agregábamos cal. Y lo cansábamos mucho, así que lo revivíamos." Era peligroso descuidar el maíz; una persona que encontraba un grano en el suelo y no lo levantaba podía ver ese insulto castigado con hambre. Estas creencias siguen presentes entre las mujeres de la ciudad de México, muchas de las cuales piensan que dejar que una tortilla se queme en el comal trae mala suerte. La reciprocidad entre los seres humanos y el maíz sobrevive también en una canción popular en náhuatl: "Nos comemos a la tierra, después la tierra nos come."[38]

Es evidente que la cocina cumplía un papel importante en la construcción de las jerarquías sociales mesoamericanas. Como es natural, las mujeres definían en gran medida su identidad en torno a los alimentos que preparaban, y hasta los guerreros y sacerdotes mostraban una profunda preocupación por alimentar a los dioses como medio de mantener el equilibrio cósmico. No obstante, el papel de la comida en esas situaciones rituales no ofrece grandes indicios de la concepción del gusto precortesiano. Aunque el simple placer de comer suele ser pasado por alto, constituye un aspecto importante de la cultura humana.

"Peores que los epicúreos"

Moctezuma comía con una grandeza apropiada para el *tlatoani,* "el que hablaba" por el pueblo mexica. Todos los días los sirvientes preparaban unos trescientos platillos para la satisfacción personal del emperador, y mil más para quienes vivían en la residencia imperial. Entre los platos principales, que se mantenían calientes sobre pequeños braseros, había guisados muy condimentados de pavo, pato, perdiz, codorniz, faisán, pichones, pescados, conejo y venado. El servicio de mesa tampoco dejaba duda alguna acerca del prestigio de la realeza azteca. Moctezuma, sentado sobre un cojín de cuero, atendido por unos cuantos nobles selectos, pasaba revista

[38] Sahagún, 1950-1982, 6: 91; Clendinnen, 1991: 251, 263.

a un desfile de comida que parecía no tener fin. Tomaba tortillas recién hechas que llevaban las sirvientas, las plegaba hábilmente en forma de cuchara, y seleccionaba delicados bocados de los guisos picantes y sazonados. A veces honraba a los nobles ofreciéndoles unos cuantos bocados. Por último, para culminar ese despliegue de consumo conspicuo, el *tlatoani* bebía, literalmente, dinero. Los granos de cacao circulaban como moneda entre los comerciantes, y cuando se los molía finamente, se los disolvía en agua hirviendo, se los endulzaba con miel y se agitaba hasta obtener mucha espuma, el chocolate se convertía en la bebida de los señores.[39]

Los salones de banquetes de Tenochtitlan presenciaban un nivel de despliegue no superado por ninguna capital imperial del Viejo Mundo, pero eso, por sí mismo, no garantizaba que los mexica le atribuyesen importancia al sabor. Los cocineros de las cortes medievales de Europa solían sacrificar el sabor por la grandeza, por ejemplo cuando cosían el plumaje sobre las aves asadas y revestían la comida de oro y plata.[40] Además, una corriente muy poderosa de la filosofía mesoamericana instaba a la moderación y la simplicidad en alimentos y bebidas. Los padres alimentaban a sus hijos con dietas espartanas y les advertían los peligros de la glotonería. Según un relato, Moctezuma el Viejo había enviado mensajeros para consultar a la diosa Coatlicue en la cima de la montaña sagrada de Coatépec, pero los nobles mexica habían engordado tanto que se hundían en las laderas arenosas. La moraleja era clara: la riqueza había corrompido a los guerreros que alguna vez comieran serpientes en los pantanos del lago de Texcoco.[41]

Sin embargo el ideal de simplicidad era compatible con los placeres de la mesa. Para los indios precortesianos nada tenía de malo satisfacer los apetitos —por la comida, por el sexo—, siempre que se hiciese con moderación.[42] Los mexica trazaban una distinción entre la glotonería voraz y la sublime satisfacción; a una mala cocinera la describían como "comilona, gulosa", mientras que una buena "sabe probar los guisados si están buenos o no, y es

[39] Díaz del Castillo, 1928: 290-291; Cortés, 1991: 97.

[40] Madeleine Pelner Cosman, *Fabulous feasts. Medieval cookery and ceremony*, 1976.

[41] Durán, 1964: 136; Sahagún, 1950-1982, 6: 124-126.

[42] Louis M. Burkhart, *The slippery earth. Nahua-Christian moral dialogue in sixteenth-century Mexico*, 1989: 132-141.

diestra y esperimentada de todo el género de los guisados.[43] Hasta los cocineros de Moctezuma seguían los ideales de simplicidad y moderación al preparar los alimentos para el banquete real. Aunque los mexica no dejaron libros de cocina, el fraile español Bernardino de Sahagún compiló una vasta lista de alimentos junto con sus condimentos adecuados. Los indígenas preparaban el pavo con varias salsas diferentes que incluían chiles amarillos, verdes y rojos. Los chiles amarillos y los jitomates se usaban para preparar el pescado blanco y las aves, mientras que los pescados de piel oscura iban mejor con chiles bermejos y pepitas de calabaza molidas. Otro chile rojo, el *chiltécpitl,* se usaba para la salsa correcta de los camarones, y los chiles verdes representaban el condimento natural para las ranas.[44]

Los *papadzules* mayas (comida de los nobles) ilustraban la hábil simplicidad de la *cuisine* precolombina. Esta especie de enchilada, que todavía se puede encontrar en los restaurantes yucatecos, combinaba dos salsas diferentes. Una mujer empezaba por moler pepitas de calabaza en el metate, humedeciéndolas con una infusión de epazote para formar una salsa espesa con la que bañaba tortillas recién hechas. Sobre esto iba un puré de jitomate cocido lentamente con chiles habaneros enteros, para añadir sabor pero no picor. En lugar del queso, que no se conocía en esa época, las cocineras usaban huevos de ave cocidos y picados, y el empleo de tortillas recién hechas eliminaba la necesidad de utilizar grasa para freírlas. El secreto del plato consistía en el aceite verde oscuro que se extraía amasando laboriosamente las semillas molidas. Los *gourmets* tanto mayas como aztecas ponían gran cuidado en combinar las carnes y las verduras con salsas complementarias, enfoque poco pretencioso que recuerda la simplicidad fresca de la comida campesina italiana, más que las salsas pesadas de la *cuisine* clásica francesa.

Las cocineras precolombinas se abocaban también a la presentación artística de la comida. Gracias a su naturaleza sutil la masa de maíz permitía hacer una variedad notable de alimentos que en el México moderno se conocen colectivamente como "antojitos". Los mexica preparaban tortillas en forma de mariposas y de hojas,

[43] Sahagún, 1950-1982, 10: 53.
[44] *Ibidem,* 8: 37-40.

así como tamales marcados con diseños de conchas o decorados con semillas y frijoles. Otras preparaciones comunes de maíz incluían los tlacoyos de forma oval, los polkanes que parecían cabezas de serpiente y las chalupas alargadas como canoas. Los rituales religiosos inspiraban algunas de las mejores preparaciones, entre panes de maíz y de amaranto en forma de dioses, animales, personas y montañas. Los astrólogos predecían que las niñas nacidas en el día más favorable, *xóchitl* ("flor"), serían buenas tejedoras y hábiles para decorar tamales, contrapartes femeninas de pintores y escultores.[45] Esto puede resultar difícil de creer para quienes sólo han comido comida mexicana en Estados Unidos, donde a duras penas alcanza a verse la loza entre las desordenadas pilas de lechuga, queso, arroz y frijoles. Pero evidentemente las civilizaciones nativas le daban al diseño artístico una importancia que por desgracia muy pocas veces se ve en los restaurantes mexicanos al norte del río Bravo.

Estas dos características de los tamales aztecas, un diseño elaborado e ingredientes simples, cuestionan las teorías habituales sobre la cocina. Los estudios comparativos basados en las sociedades europeas y asiáticas atribuyen invariablemente la alta cocina a una aristocracia exclusiva o una burguesía urbana. También los nobles mesoamericanos consideraban que alimentos y bebidas delicados eran su derecho exclusivo. Advertían a sus hijas que sólo preparasen tales platos para los señores, y de una mala cocinera decían que era "muy plebeya".[46] El estado azteca promulgó incluso leyes suntuarias, pero era muy problemático lograr que se cumpliesen. Los funcionarios podían impedir que los plebeyos comprasen peces y animales exóticos, pero la genialidad de la cocina precolombina se encontraba en la manipulación artística de la masa de maíz, en el amasado y la envoltura de tamales en formas delicadas, en el sazonado con hierbas y chiles.[47]

Los centros de la *cuisine* popular de Mesoamérica eran los mercados aldeanos y los festivales públicos. Tlatelolco, con 60 mil visitantes diarios y calles enteras dedicadas a la preparación de ali-

[45] Sahagún, 1950-1982, 1: 19, 7: 13, 8: 37-40; Kennedy, 1989: 41-52; Durán, 1971: 403-404.

[46] Sahagún, 1950-1982, 6: 95-96, 10: 53.

[47] Clendinnen, 1992: 162; Durán, 1964: 131-142.

mentos, brindaba un entorno fértil para la innovación gastronómica. Y la capital azteca no era más que el punto focal de una elaborada red de mercados que funcionaban en toda Mesoamérica. Aunque en Tlatelolco se podía encontrar prácticamente cualquier cosa, muchos pueblos se especializaban en determinadas mercancías. Los conocedores de carne de perro iban a Acolman en busca de las mejores variedades, mientras que las vajillas más finas se vendían en los mercados —los tianguis— de Texcoco.[48] Las ferias más pequeñas rotaban de acuerdo con fechas regulares, cada cinco, nueve o veinte días, para que los comerciantes tuviesen tiempo de llegar hasta los poblados más remotos. Mucha gente iba simplemente por el espectáculo, por los deliciosos platillos y los chismes más frescos. Los indios disfrutaban tanto con esas ferias que después de la conquista los frailes españoles solían amonestarlos por visitar los mercados en lugar de ir a misa. Diego Durán describió una mujer de ese tipo, que pese a su avanzada edad concurría a todos los tianguis de la región. Una tarde, mientras volvía a su casa con un atadito de maíz, cayó muerta y fue enterrada en la plaza del mercado.[49] Con ese ir y venir constante hasta las aldeas más lejanas estaban expuestas a diversas tradiciones que fomentaban la cocina popular.

Los festivales públicos también brindaban oportunidades para que la gente del común disfrutase una comida elaborada. El equivalente mexica de la pascua, Tlacaxipehualiztli, se caracterizaba por cadenas retorcidas de tortillas llamadas *cocolli,* que se hacían con bultos de un maíz especial que se colgaba de los techos. Hasta las familias más pobres participaban en la celebración, aunque tal vez no podían permitirse más que unas cuantas mazorcas resecas. Los informantes de Sahagún, miembros de la clase alta, ridiculizaron los intentos de los plebeyos por participar: "tal vez sólo se ofrecían unas salsas viejas, amargas, y tamales y tortillas duros".[50] Pero tenemos que ver con desconfianza esas frases despectivas; esos mismos nobles se agasajaban cada primavera con el *etzalli* de maíz y frijoles guisados que preparaban los plebeyos. Cocineros de clase baja elegidos especialmente tenían el honor de

[48] Hassig, 1985: 73; Sahagún, 1950-1982, 4: 20.

[49] Durán, 1971: 275.

[50] Sahagún, 1950-1982, 4: 124. Véase también Durán, 1971: 415-416.

preparar las figuras de amaranto dedicadas a Tláloc en el festival invernal del agua que cae, y con la llegada del verano los campesinos acudían a Tenochtitlan para decorar la capital con flores y preparar tamales de pavo y de perro. Esta gente comía de manera muy sencilla todos los días, un simple atole para el desayuno y tortillas para la cena, pero para los festivales tiraban la casa por la ventana y, en términos de Diego Durán, se portaban "peor que los epicúreos".[51]

En Mesoamérica se desarrolló una innovadora cocina popular sobre la modesta base del maíz y los chiles. La versatilidad del maíz contribuyó a que cocinar fuese todo un arte para las mujeres que no tenían acceso a productos más elaborados. Los tamales, sin más ingredientes que maíz, hierbas y chiles, asumieron una gran variedad de formas y sabores. Una cocinera podía preparar manjares de maíz en forma de óvalos, canoas, animales o constelaciones celestes; su fantasía sólo estaba limitada por su imaginación y su destreza. Además, hacer tortillas era un arte en sí mismo. Aunque los nutricionistas modernos las consideran muchas veces una mera masa de carbohidratos, estas preparaciones de maíz poseían indudables cualidades estéticas. En un restaurante condecorado por la guía Michelin cabría esperar los deleites culinarios de unas tortillas recién hechas, con su textura suave e incomparable sabor, pero encontrárselas inesperadamente en un humilde villorio parece un verdadero milagro.

El sabor picante de los chiles, al igual que la insípida masa de maíz, han inducido a frecuentes interpretaciones erróneas de la *cuisine* precolombina. Muchos autores, entre ellos algunos mexicanos, han trazado un vínculo entre los feroces chiles y una dieta monótona; supuestamente los pueblos empobrecidos comían picante para anestesiar su hambre. Esto puede parecer razonable en un país como Estados Unidos, en el cual comer jalapeños torturadoramente picantes cumple un exótico rito de pasaje. En realidad en México y en Tailandia la gente suele comer chiles por el sabor, no por el picor. Como el cuerpo desarrolla tolerancia a los ácidos de los chiles, se requieren otros más intensos para obtener los mismos sabores. Y el gusto de las distintas variedades se combina su-

[51] Durán, 1971: 151. Los festivales calendáricos se describen en Sahagún, 1950-1982, 2: 79, 101, 140.

tilmente para crear algunos de los platos más notables de cualquier cocina. El innovador bodeguero californiano Robert Mondavi comparó la complejidad del vino cabernet sauvignon con el chile ancho y el mulato.[52] Si estos chiles no hiciesen más que adormecer las papilas gustativas podríamos esperar encontrar que sólo los consumen los segmentos más pobres de la sociedad. Pero en realidad coronaban los banquetes de los nobles mexicanos y representaban el tributo exigido a provincias distantes.

También las técnicas culinarias contribuían a incrementar el sabor de los platos más simples. En lugar de limitarse a dejar que los alimentos se cociesen, las mujeres tostaban antes sus ingredientes en el comal. Empleaban este método no sólo para las tortillas, sino también para cocer chiles, tomates, nueces y semillas, y hoy, en las calles de la ciudad de México, algunas descendientes de los mexica siguen vendiendo pepitas de calabaza tostadas sobre diminutos braseros. Los químicos modernos han descubierto que se trata de una técnica sumamente sofisticada. En los alimentos tiene lugar, a unos 155 °C, una transformación compleja conocida como reacción de Maillard, que sólo puede lograrse con ingredientes secos, ya que el agua hierve a 100 °C. Este proceso de tostado rompe moléculas y las combina para formar "derivados dulces y amargos", así como "moléculas aromáticas volátiles", según afirma el científico Harold McGee. Más de cien reacciones químicas diferentes mejoraban el sabor de los alimentos precortesianos.[53]

Las cocineras de Mesoamérica desarrollaron una notable cocina popular de la que podía participar hasta el más humilde de los campesinos. Las difíciles condiciones materiales y la escasez de proteína animal sirvieron para estimular la experimentación culinaria al convertir la búsqueda de ingredientes distintos en una necesidad cotidiana. Esto dio por resultado una variedad de cocinas regionales unidas por el maíz y los chiles. La maleabilidad del maíz permitió que las mujeres dejasen volar la imaginación gas-

[52] Mark Miller, *Coyote Cafe. Foods from the great Southwest,* 1989: 182; Penny Van Esterik, "From Marco Polo to McDonald's. Thai cuisine in transition", 1992: 177-194. Un análisis de los deleites —y peligros— de combinar chiles se puede encontrar en Kennedy, 1989: 461.

[53] Harold McGee, *On food and cooking. The science and love of the kitchen,* 1984: 608-609.

tronómica, creando platos superlativos que iban desde la tortilla diaria hasta el tamal festivo. Y el sabroso chile le daba atractivo hasta a los alimentos más pedestres, que es quizá lo que hace que una sociedad se interese por la comida. La existencia de distintas cocinas regionales, pautadas por elaborados platos para las celebraciones y condimentadas con los aromáticos chiles, llegó a representar con el tiempo un rasgo de la *cuisine* nacional mexicana. Pero antes de que esto ocurriera los alimentos precolombinos experimentaron cambios profundos como consecuencia de la conquista española.

Un mercado en ruinas

En el año 1 caña (1519) el mercado de Tlatelolco resonaba con los rumores de unos seres extraños que habían aparecido desde el mar oriental. Dentro del palacio real los mensajeros le contaban al *tlatoani* relatos increíbles sobre los conquistadores españoles. Moctezuma, aterrado, los oía describir el ensordecedor rugido de los cañones, el resplandor metálico de armas y armaduras, las enormes figuras de los caballos y los inmensos colmillos de los perros. Se sorprendía también al oír hablar de su comida, que era "como comida de ayuno, muy grande, blanca, sin peso, como paja, como tallos secos de maíz". Parecía inminente una invasión sobrenatural; tal vez el exiliado dios tolteca, Quetzalcóatl, había regresado para exigir el trono azteca. Estas novedades torturaban de tal modo a Moctezuma que parecía que "le hubiesen lavado el corazón con agua de chile".[54]

El *tlatoani* trató en vano de impedir la invasión española. Utilizó hechiceros y magos, mandó sobornos y amenazas, pero los conquistadores continuaron con su avance implacable. En noviembre, mientras los campesinos recogían la cosecha de maíz, Moctezuma se encontró frente a frente con Hernán Cortés. Los señores mexica ofrecieron a los recién llegados regalos de oro y pla-

[54] James Lockhardt (comp.), *"We people here". Nahuatl accounts of the conquest of Mexico,* 1993: 79-80.

ta, mientras las cocineras de Tlatelolco los alimentaban con guisados de pípilas —las hembras del pavo—y delicadas tortillas blancas.[55] Los sucios extranjeros, doblemente repugnantes por venir acompañados por guerreros tlaxcaltecas, respondieron a esa hospitalidad con una serie de demandas de que los mexica renunciasen a sus dioses y se sometiesen al lejano rey español. En cierto momento los europeos tomaron cautivo a Moctezuma y asesinaron a centenares de nobles desarmados que celebraban el festival de Huitzilopochtli. Los mexica, enfurecidos, mataron a su *tlatoani* y expulsaron a los invasores de Tenochtitlan, causándoles grandes bajas pero sin llegar a destruirlos.

Los españoles se recuperaron y regresaron un año después, con fuerza implacable. En marzo de 1521, cuando pusieron sitio a Tenochtitlan, habían reclutado gran número de aliados indios entre los sujetos hostiles al imperio azteca. Mientras tanto los mexica se habían debilitado por quedar expuestos a las enfermedades europeas, en especial la viruela, para las cuales no tenían inmunidad. Encabezados por un nuevo *tlatoani,* Cuauhtémoc (Águila que Cae), lucharon desesperadamente para defender su capital. La batalla cuerpo a cuerpo por Tenochtitlan anulaba las ventajas de los caballos y los cañones, y los europeos se dedicaron sistemáticamente a demoler hasta el último templo, casa y muro. Con sus bergantines lograron el control del lago y cortaron el aprovisionamiento de comida, con lo que sometieron por hambre a los defensores de las islas. El pueblo de Tlatelolco captó el impacto de esta lucha en un poema épico que se duele de la destrucción de su ciudad y su gran mercado.

Lanzas rotas yacen en los caminos;
nos hemos arrancado los cabellos de pesar.
Las casas están destechadas
y los muros enrojecidos de sangre.

Abundan los gusanos en las calles y las plazas,
los muros están manchados de sesos,
el agua era como rojiza, como agua teñida.

[55] Lockhardt (comp.), 1993: 257.

Así la bebimos.
hasta que bebimos agua salobre.

Con desesperación aporreamos
los muros de adobe
porque nuestra herencia,
nuestra ciudad,
está perdida y muerta.
Los escudos de nuestros guerreros
eran su defensa,
mas no pudieron salvarla.

Masticamos ramas secas y pastos salitrosos;
nos llenamos la boca de polvo y trozos de adobe;
comimos lagartijas, ratas y gusanos.[56]

Los defensores, debilitados por el hambre, no pudieron seguir resistiendo. El 13 de agosto de 1521 sucumbieron ante los conquistadores europeos y sus confederados indios. Cuauhtémoc se escabulló en una canoa con la esperanza de continuar la lucha desde tierra firme pero fue capturado y, tiempo después, torturado y muerto. El imperio azteca había caído dejando tras de sí sólo cánticos de dolor.

Llora, pueblo mío:
debes saber que con estos desastres
hemos perdido la nación mexicana.
El agua se ha vuelto amarga,
¡y amarga es nuestra comida![57]

Los españoles arrasaron lo que quedaba de Tenochtitlan y levantaron sobre las ruinas una nueva capital a imagen de las europeas. Encima de las antiguas pirámides se elevaron catedrales cristianas y brotaron cosechas del Viejo Mundo en los campos en los que alguna vez floreciera el maíz. Los imperios nativos quedaron

[56] León-Portilla (comp.), *The broken spears. The aztec account of the conquest of Mexico,* 1962: 138.
[57] *Ibidem:* 146.

reducidos a villorrios en los que la gente se debatía por adaptarse a las nuevas condiciones. A los antiguos dioses se les negó la sangre de los sacrificios humanos pero sus festivales prosiguieron con los ornamentos de la nueva religión. Nunca más un *tlatoani* mexica se deleitaría con tamales en los salones de banquetes de Tenochtitlan, pero la cocina del maíz sobrevivió en mercados y aldeas.

LAS CONQUISTAS DEL TRIGO

Encuentros culinarios en el período colonial

Sor Andrea de la Asunción se levantó las blancas mangas y el hábito negro de la orden de santo Domingo y se aprestó a cumplir su sagrada vocación. Bajo el techo abovedado de una cocina conventual de Puebla de los Ángeles empezó por escoger chiles rojos y negros y tostarlos en el comal. Un brillo beatífico le cubrió la frente mientras molía los pimientos en el metate hasta obtener una pasta tersa. De esa piedra de moler de origen nativo pasó al especiero del Viejo Mundo, para seleccionar clavo, canela, granos de pimienta, semillas de cilantro y de ajonjolí, que frió en una sartén. Las molió, se las agregó a los chiles, junto con jitomates hervidos, y coció la mezcla a fuego muy bajo en una cazuela de barro, añadiéndole de vez en cuando caldo de pavo. De la salsa de color café oscuro emanaban aromas divinos, pero cuando se echó unas gotas en la palma de la mano para probarla seguía faltando algo. Andrea dio un vistazo en busca de inspiración por la cocina azulejada y de pronto vio el chocolate, la antigua bebida de los señores aztecas. En el instante preciso en que la tablilla al mismo tiempo dulce y amarga se fundió en la salsa, terminó de crear el mole poblano, el plato nacional de México.[1]

O eso es lo que cuenta la leyenda. Los autores modernos han

[1] Los ingredientes están tomados de las primeras recetas de mole registradas en el *Novísimo arte de cocina —o— Excelente colección de las mejores recetas*, México, C. Alejandro Valdés, 1831: 34; *El cocinero mexicano o colección de mejores recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa*, 1831, I: 172-174.

utilizado este plato colonial que combina especias del Viejo Mundo con chiles del Nuevo como símbolo de la nación mestiza mexicana. Alfonso Reyes, Carlos de Gante, Artemio del Valle Arizpe, Salvador Novo, Amando Farga, Paco Ignacio Taibo, Mayo Antonio Sánchez y Alfredo Ramos Espinosa han creado un género literario que explora los misteriosos orígenes de este plato. Se supone que hacia 1680 las monjas de Puebla crearon el mole en honor del virrey Tomás Antonio de la Cerda y Aragón. Otra versión de la leyenda del mole —con una visión más satírica que divina de la identidad nacional— le atribuye la mezcla a un tal fray Pascual, que por accidente dejó caer en la olla de la cena la bandeja de las especias.[2] Los autores de esos relatos, aunque se basaban más en una imaginación vívida que en la investigación histórica, percibieron correctamente la importancia del mole, y de la *cuisine,* en la fusión de culturas que forjó el México moderno.

Lamentablemente hay pocas evidencias documentales que describan la evolución de la cocina mexicana. John Super (1992) llevó a cabo una búsqueda exhaustiva y no encontró un solo libro de cocina publicado en América Latina durante el período colonial.[3] Las primeras recetas impresas del mole aparecieron en el siglo XIX, poco después de la independencia de México. José Luis Juárez y Rosalva Loreto López han descubierto recetarios manuscritos de mediados del siglo XVIII, pero antes de eso la pista se pierde.[4]

Sin embargo el mole poblano ha inspirado una historiografía de varias interpretaciones distintas. Judith Friedlander llevó a cabo un innovador intento de rastrear los orígenes del mole a través de sus ingredientes. En su excelente estudio antropológico de la identidad indígena en un pueblo de Morelos señaló que la mayoría de los componentes venían del Viejo Mundo. Los productos nativos sólo incluían los chiles, el chocolate, el pavo y el nombre, que derivaba de la palabra náhuatl *molli* ("salsa"). El plato se ser-

[2] Un sumario de leyendas en torno al mole se puede encontrar en Miguel Guzmán Peredo, *Crónicas gastronómicas,* México, Fontamara, 1991: 27-29.

[3] "Cookbooks and culture in early Latin America", ponencia presentada al simposio 1492. El Encuentro de Dos Comidas, Puebla, 7 de julio de 1992.

[4] José Luis Juárez, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800,* 1993: 60-61; Rosalva Loreto López, "Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII", 1992. Véase también Josefina Muriel, *Cultura femenina novohispana,* México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1982: 478-480.

vía tradicionalmente durante las celebraciones religiosas, cuando los sacerdotes hacían sus mayores esfuerzos por convertir a los nativos a las prácticas europeas. Por consiguiente Friedlander llegó a la conclusión de que los misioneros españoles introdujeron el mole en las comunidades indias. Este enfoque, aunque importante para comprender la cocina colonial, daba por sentado que los conquistadores españoles aniquilaron la cultura local, y no le concedía suficiente crédito a las tradiciones nativas.[5]

Por eso la búsqueda debe dirigirse hacia la influencia indígena sobre el mole. Margaret Park Redfield, en un estudio antropológico previo sobre otro pueblo de Morelos, describió el plato como una preparación esencialmente precortesiana. Las mujeres indígenas hicieron su contribución más obvia con la experimentada combinación de chiles para crear sabores sutiles, arte que sin duda las monjas españolas aprendieron de sus hermanas americanas. Además el metate siguió siendo el utensilio empleado para preparar el mole hasta que en el siglo xx se inventaron las licuadoras. A pesar de estas contribuciones, la *cuisine* indígena hacía énfasis primordialmente en la simplicidad. Las descripciones de Sahagún revelan que las cocineras indias seleccionaban unos cuantos chiles y condimentos que complementaban un plato determinado, a diferencia del hábito colonial de echar en la cazuela la alacena completa.[6]

La complejidad del mole ha inspirado otra interpretación, la barroca. Quienes la proponen, entre los cuales se cuenta la mayoría de los especialistas mexicanos modernos, han intentado ubicar la cocina en el medio artístico de la Nueva España del siglo xvii. Los arquitectos, músicos, pintores y poetas de la época engalanaban sus obras con una ostentosa ornamentación. El mole poblano, con sus elaborados ingredientes, representaba supuestamente la contraparte gastronómica del celestial fresco de un cielo raso o de la recurrente fuga musical. Las descripciones modernas del mole son un eco de la estética barroca: un paladar en movimiento constante entre efervescentes sabores de especias, cada una de las cua-

[5] Judith Friedlander, *Being Indian in Hueyapan. A study of forced identity in contemporary Mexico,* 1975: 96-98.

[6] Redfield, 1929: 179.

les toca una nota de una sinfonía de sabores. Pero si bien esta imagen tiene cierto encanto poético, carece de valor heurístico.[7]

En realidad todas estas interpretaciones tienen un elemento de verdad. Las cocineras de la Nueva España crearon una elaborada *cuisine* combinando ingredientes y técnicas culinarias de ambos lados del Atlántico. Pero el proceso de mestizaje se inició en las márgenes de los sistemas culinarios, con la mezcla de ingredientes como chiles y carnes. Los cereales básicos, el maíz y el trigo, siguieron siendo en gran medida mutuamente excluyentes; el pan alimentaba a una acomodada sociedad criolla y las tortillas se restringían a los pobres y a las comunidades indígenas. Las asociaciones jerárquicas de la comida dentro de Nueva España contribuyeron a retrasar la aparición de una cocina nacional consciente de sí misma, así como las divisiones sociales coloniales demoraron la unificación de la nación mexicana.

El abarrotero español

"El abarrotero, no el conquistador, es el verdadero padre español de la sociedad mexicana."[8] Estas palabras de Justo Sierra, el gran educador e intelectual porfiriano, sintetizan hábilmente la presencia española en el Nuevo Mundo. El emperador Carlos V, temeroso de que Cortés y sus hombres estableciesen reinos independientes, mandó administradores de su confianza para gobernar los territorios recién conquistados. A partir de entonces el gobierno quedó en gran medida en manos de burócratas de la península, con pocos vínculos con sus súbditos coloniales. Esos funcionarios soñaban antes que nada con volver a España enriquecidos, y no les gustaba la idea de casarse con mujeres provincianas. Por eso los tenderos y otros colonizadores fueron en gran medida los responsables de crear una sociedad europea en suelo americano. Los abarroteros, en especial, contribuyeron al desarrollo de la Nueva Es-

[7] Un análisis de la estética barroca puede verse en Irving A. Leonard, *Baroque times in old Mexico. Seventeenth-century persons, places, and practices*, 1959.

[8] Justo Sierra, *The political evolution of the Mexican people*, 1960: 131.

Las cocineras de la Nueva España crearon una elaborada *cuisine* combinando ingredientes y técnicas culinarias de ambos lados del Atlántico.
(Instituto Nacional de Antropología e Historia.)

paña satisfaciendo el hambre de los colonos por los alimentos ibéricos familiares.

La introducción de cultivos europeos fue un paso natural en la conquista de América, ya que la misma cocina española era resultado de una larga serie de invasiones. Un milenio antes de Cristo los pueblos ibéricos ya cultivaban trigo y criaban ovejas empleando métodos desarrollados en Siria y en Egipto. Los primeros desafíos al dominio ibérico fueron de los invasores celtas que entre los siglos IX y VI ocuparon áreas del norte de la península. Estos inmigrantes rubios y de ojos azules añadieron variedad física a los habitantes bastante morenos, sobre todo en la meseta central, donde los dos grupos se mezclaron, y pueden haber sido también los primeros que fermentaron uvas en la región. No obstante, la industria vinícola española le debe su origen a los fenicios, que más o menos en la misma época se asentaron a lo largo de la costa del Mediterráneo. La colonización sucesiva de griegos y cartagineses introdujo también las aceitunas y los garbanzos.[9]

[9] J. Vicens Vives, *An economic history of Spain*, 1969: 22-24, 48-56; Leonard A. Churchin, *Roman Spain: Conquest and assimilation*, Londres, Routledge, 1991: 128.

Los españoles adquirieron así una trilogía culinaria que apreciaban tanto como los indios la suya de maíz, frijol y calabaza. Los alimentos mediterráneos básicos, pan de trigo, aceite de oliva y vino de uva, estaban firmemente establecidos en la península cuando los ejércitos romanos expulsaron a los cartagineses. De hecho el aceite de oliva de Hispania no tardó en alcanzar altos precios dentro del imperio, y sus vinos inundaron los mercados italianos. Mientras tanto los pescadores ibéricos le brindaron al mundo clásico el *garum,* una salsa tan apreciada como intensa hecha de intestinos de anchoa en descomposición.[10] Por último, Hispania compartía la preferencia romana por el pan hecho de trigo antes que de otros granos, como el centeno y la cebada. Difilus de Sifonos describió el trigo diciendo que era "más nutritivo, más fácil de digerir y superior en todos los aspectos".[11] Los romanos valoraban tanto el pan blanco que se sabe que le añadían gis para lograr mayor "pureza".[12]

El siguiente gran avance de la agricultura ibérica después del derrumbe del imperio romano no vino con las invasiones visigodas del norte, en el siglo v; la España medieval encontró su inspiración culinaria entre los musulmanes que avasallaron la península entre 711 y 722. Durante un siglo después de la muerte del profeta Mahoma, en 632, los soldados del islam habían barrido Asia y África, conquistando o convirtiendo a todos los que encontraban a su paso. Durante sus viajes acumularon también un considerable conocimiento científico. Los moros revolucionaron la agricultura de Al-Andalus, como llamaban a España, con el uso de fertilizantes y elaboradas obras de riego. Además llevaron a Europa, desde India, una gran diversidad de cultivos. Los granos resistentes al calor, como el arroz y el sorgo, incrementaron la productividad ibérica al sumar el verano, como temporada de cultivo, al tradicional invierno en el que se producía trigo. Los árabes introdujeron también las espinacas, las berenjenas, las alcachofas y las sandías, así como el azúcar y el azafrán. Asimismo las frutas cítricas asiáticas, en especial limas, limones y naranjas amargas, encon-

[10] Maguelonne Toussaint-Samat, *A history of food,* 1992. 373-374; Vicens Vives, 1969: 63-67.

[11] Reay Tannahill, *Food in history,* 1988: 77.

[12] C. Anne Wilson, *Food and drink in Britain. From the Stone Age to recent times,* Nueva York, Barnes and Noble, 1974: 233.

traron suelo fértil en España. Los moros sentían tal pasión por las frutas que siguieron cultivando los viñedos ibéricos pese a la prohibición coránica de las bebidas alcohólicas.[13]

Los intereses agrícolas islámicos reflejaban un deleite sensual en la comida notablemente alejado del ideal cristiano de la abstinencia. Mahoma prometía a los fieles interminables jardines del placer, y muchos consideraban que la gratificación terrena era un legítimo preludio del paraíso. Además los musulmanes, que tenían acceso a las especias de la India, podían satisfacer sus deseos de alimentos celestiales. Desde Bagdad hasta Granada se servían en los banquetes platos perfumados con pimienta, jengibre, canela, clavo, cardamomo, macís, nuez moscada, azafrán y azúcar. Un libro de cocina hispano-morisco del siglo XIII explicaba que "el sabio uso de las especias es la principal base de los platos preparados, porque es el cemento de la cocina, y sobre él se la construye".[14] Las cocineras musulmanas eran también hábiles en el uso del azúcar para crear pasteles, nugats, jarabes y natillas. Estos postres, que con frecuencia se basaban en almendras, dátiles, miel y crema de leche, se perfumaban también con canela, cítricos y agua de rosas. Pero no todos los aromas de la cocina morisca eran tan fragantes, como lo indicaron los cristianos al ponerle el nombre de "olla podrida" a los guisados árabes.[15]

No obstante, los alimentos musulmanes se volvieron comunes en las cortes de la realeza de todo el mundo cristiano medieval. Los normandos llevaron a Francia e Inglaterra la *cuisine* árabe desde Sicilia, que habían conquistado en el siglo XI, mientras que Federico Barbarroja la difundió en Alemania 200 años después. Pero la cultura islámica tuvo su mayor influencia entre los reinos cristianos de España. La reconquista de la península ibérica de manos de los moros se prolongó casi ocho siglos y culminó con la caída de Granada ante las fuerzas de Fernando e Isabel, en 1492.

[13] Andrew W. Watson, "The Arab agricultural revolution and its diffusion, 700-1100", 1974.

[14] T. Sarah Peterson, *Acquired taste. The French origins of modern cooking*, 1994: 1-14, cita en la p. 7.

[15] *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, trad. de Ambrosio Huici Miranda, Madrid, Ayuntamiento de Valencia, 1966: 24, 254-265; John A. Crow, *Spain. The root and the flower*, 1985: 176.

Durante este prolongado período de lucha innumerables caballeros cristianos fueron seducidos por los sensuales placeres de la cocina musulmana.[16]

Sin embargo los condimentados platos de la cocina árabe clásica sólo estaban al alcance de una pequeña elite. Jaime Vicens Vives, el gran especialista en historia económica española, observó que la economía ibérica medieval dependía "de dos elementos: trigo y ovejas".[17] La cocina popular consistía esencialmente en técnicas de preservación tales como la quesería, parte vital de la vida de los pastores. Las ovejas más viejas terminaban en la cazuela, pero para la comida diaria los campesinos preparaban sus ollas con pan viejo remojado en agua, al que le añadían garbanzos para crear un humeante puchero, cebollas y pepino para hacer un gazpacho frío y, si no había otra cosa, ajo y aceite de oliva para obtener una simple sopa de pan. El pan de trigo ocupaba un lugar tan central en la vida de los europeos que llegó a adquirir importancia religiosa popular, especialmente para las mujeres. Una pieza de altar de Portinari del siglo xv, por ejemplo, mostraba a Cristo convertido en haz de trigo a punto de ser molido para convertirse en la hostia de la eucaristía. Un pastor que vivía en los Pirineos se arriesgó incluso a cometer una herejía al sugerir que "el alma del hombre es el pan".[18]

El pan de trigo tenía especial importancia para los españoles que emigraron a América. Una serie de cosechas calamitosas había azotado a la península a partir de 1504 como consecuencia de la política agraria de Fernando e Isabel. En un intento por fomentar la producción ibérica de lana, los reyes católicos habían permitido que los pastores apacentasen a sus animales en los campos de cultivo, y que se talasen bosques enteros para convertirlos en pastizales. Las hambrunas resultantes devastaron el campo español, y

[16] Toby Peterson, "The Arab influence on Western European cooking", 1980; Diego Granado, *Libro del arte de cocina,* Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971: xxxvi; T. S. Peterson, 1994: 2.

[17] Vicens Vives, 1969: 5.

[18] Emmanuel Le Roy Ladurie, *Montaillou. The promised land of error,* 1978: 113, cita en la p. 134; Caroline Walker Bynum, *Holy feast and holy fast. The religious significance of food to medieval women,* 1987: 2, 113-186; John C. Super, "El concepto de la nutrición en Juan de Aviñón", 1983: 167-173; Nancy Eekhof-Stork, *The world atlas of cheese,* Amsterdam, Spectrum, 1976: 130.

los recuerdos del hambre impulsaron a los conquistadores hacia el Nuevo Mundo. Además, la empobrecida media luna suroccidental de Extremadura y Andalucía fue la que proporcionó la enorme mayoría de los colonizadores. Su voraz apetito de trigo y de carne transformó a América.[19]

Los criollos y el intercambio colombino

El primer banquete registrado en la Nueva España tuvo lugar en 1538, cuando el virrey Antonio de Mendoza y el conquistador Hernán Cortés se reunieron para celebrar la paz firmada por el emperador Carlos V y su adversario francés Francisco I. Mendoza y Cortés hicieron a un lado su propia rivalidad —preludio de los conflictos entre los españoles peninsulares y sus primos criollos— para montar un suntuoso espectáculo. Los entretenimientos mostraban a una gran diversidad de pueblos, entre ellos indios, africanos y turcos, pero la comida era estrictamente europea. Bernal Díaz del Castillo recordaba mesas cubiertas de ensaladas, jamones, cabritos asados, perdices marinadas, pollos rellenos, pasteles de codorniz, "torta real" y, para los sirvientes, un buey asado entero, relleno de pollos, codornices y pichones.[20] Para tan extravagante festín los cocineros contaron con vinos, aceite de oliva, vinagre y especias importados de España. Pero para su alimentación diaria los colonos tenían que cultivar sus propios alimentos. Cuando las plantas del Viejo Mundo fracasaban en los campos del Nuevo los cambios de las recetas resultaban inevitables. Sin embargo los criollos mantenían, siempre que era posible, una cocina europea, y sólo incorporaban los ingredientes nativos en la periferia de su dieta.

La introducción de los animales domésticos resultó ser el gran éxito de la conquista culinaria de América. Ya en 1493 Colón ha-

[19] Vivens Vices, 1969: 304; Peter Boyd-Bowman, *Patterns of Spanish emigration to the New World, 1493-1580*, Buffalo, State University of New York, 1973.

[20] Una inspirada reconstrucción de esta comida se encuentra en Coe, 1994: 241-246.

bía traído al Nuevo Mundo caballos, reses, cabras, ovejas, gallinas y cerdos. Una década después de la conquista de la Nueva España los puercos se habían vuelto tan numerosos que los criadores perdieron interés, y el cabildo de la ciudad de México empezó a promulgar reglamentos para que no invadiesen las calles. Las ovejas, que no habían medrado en las tierras bajas tropicales, se multiplicaron rápidamente en las planicies áridas del centro y el norte del virreinato. Los caballos, las cabras y las gallinas también se establecieron en la colonia, pero los animales de crecimiento más fenomenal fueron las reses. Los rebaños literalmente pululaban por los campos, expulsando a los indios de sus parcelas. En el siglo XVI los precios de la carne en las ciudades descendieron hasta tal punto que los ganaderos mataban a los animales para obtener el cuero, y muchas veces dejaban pudrir el resto.[21]

Los inmigrantes españoles comían más carne que nunca, pero al principio era difícil conseguir pan. Aunque al ganado se lo podía dejar suelto para que pastase y reunirlo después cuando se lo necesitaba, el trigo requería inversiones importantes, tanto agrícolas como industriales. Hacían falta arados de hierro para labrar adecuadamente la tierra, y éstos, a su vez, precisaban onerosos animales de tiro. El grano también requería riego abundante tanto para la siembra, en diciembre, como para la maduración, en marzo. Después de la cosecha el cereal tenía que molerse para hacer harina, proceso costoso que había dado origen a los estereotipos europeos de los molineros como "astutos, ladrones, tramposos, destinados por definición a los fuegos del infierno".[22] El último paso, el horneado, exigía hornos de ladrillo y combustible abundante. En los primeros años de la colonia, antes de que los españoles creasen suficientes molinos y panaderías, las mujeres indígenas preparaban el trigo de la única manera que conocían, como tortillas.[23] Las tortillas de trigo, uno de los primeros ejemplos de la cocina híbrida de México, persistieron en las remotas áreas del nor-

[21] François Chevalier, *Land and society in colonial Mexico. The great hacienda,* 1970: 84-94; John C. Super, *Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America,* 1988: 26-28; Alfred W. Crosby, Jr., *The Columbian exchange. Biological and cultural consequences of 1492,* 1972: 75-79.

[22] Carlo Ginzberg, *The cheese and the worms. The cosmos of a sixteenth-century miller,* 1982: 119.

[23] Cheryl English Martin, *Rural society in colonial Morelos,* 1985: 12.

te, pero los europeos que vivían en las ciudades exigían su familiar pan con corteza.

El vino y el aceite de oliva, otros dos elementos esenciales de la cocina mediterránea, nunca resultaron accesibles en la Nueva España. Las vides y los olivos simplemente se negaban a crecer en la colonia, aunque prosperaban en los valles de Perú. El cabildo de la ciudad de México recibía quejas constantes por la escasez de esos productos, pero poco podía hacer para reducir los precios que cobraban los abarroteros españoles.[24] De modo que la realidad económica obligó a las cocineras criollas a freír con manteca de cerdo en lugar de aceite de oliva. La grasa de cerdo ocupaba un lugar ambivalente en las *cuisines* europeas a comienzos de la era moderna; los españoles y los italianos la despreciaban, pero era indispensable para la mayoría de los franceses.[25] Los colonizadores de la Nueva España llegaron a depender hasta tal punto de la manteca que en 1562 recibieron una dispensa especial del papa para los días de ayuno.[26]

En cuanto al vino, los criollos no desarrollaron un sustituto de aceptación universal. La elite, que podía permitirse los elevados precios, siguió bebiendo vinos y jereces importados. Los colonizadores menos afortunados adoptaron la bebida fermentada nativa, el pulque, o el aguardiente destilado de la caña de azúcar.[27] Tal vez la bebida más popular de la Nueva España era sin alcohol: el chocolate. La antigua bebida amarga de los señores precortesianos adquirió devotos seguidores entre los criollos, que le agregaban azúcar y especias. Thomas Gage, un cura inglés que visitó el virreinato en el siglo XVII, relata que las mujeres de Chiapas eran tan adictas al chocolate que lo bebían durante la misa. Cuando no pudieron impedirlo las amenazas, el obispo las excomulgó, a lo cual ellas respondieron, irónicamente, envenenándolo con una taza de chocola-

[24] Crosby, 1972: 65-74; Coe, 1994: 240.

[25] Hasta los cocineros provenzales, hoy célebres por su uso del aceite de oliva, dependían de la manteca de cerdo en los albores de la época moderna. Jacques Revel, "A capital city's privileges. Food supplies in early-modern Rome", 1979: 37-49; Jean-Jacques Hémardinquer, "The family pig of the ancien régime. Myth or fact", 1979: 50-72.

[26] Super, 1988: 85.

[27] William B. Taylor, *Drinking, homicide, and rebellion in colonial Mexican villages*, 1979: 34-40.

te.[28] Ni siquiera los eclesiásticos eran inmunes al atractivo del espumoso brebaje. Fray Francisco Ortiz compareció ante el santo oficio de la inquisición, en 1650, acusado de consumir chocolate antes de la misa. Podría haber pasado inadvertido de no ser por una vez que abandonó el altar y se fue con unas mujeres para pasarse media hora tomando chocolate antes de volver a concluir la misa.[29]

En la mayoría de los casos de ingredientes americanos que se incorporaron a las *cuisines* criollas, existían ya contrapartes europeas. El guajolote —pavo— y las aves silvestres se adaptaban muy bien a las recetas españolas para el pollo guisado o la perdiz asada. Los frijoles indígenas solían reemplazar a los tradicionales garbanzos ibéricos, conocidos como "municiones" debido a su piel dura.[30] Aprender a usar chiles requería más creatividad, pero después de todo lo que había motivado a Colón había sido la búsqueda de especias, y los colonizadores experimentaron llenos de entusiasmo con esos novedosos condimentos. Los rojos chiles anchos les impartían un delicioso picor nuevo a los chorizos, los embutidos ahumados muy condimentados de Extremadura. El chorizo criollo, sin ahumar, preparado con la carne de puerco "muy dulce y sabrosa" de Nueva España, especialmente la del valle de Toluca, al occidente de la ciudad de México, rivalizaba con las mejores creaciones del Viejo Mundo.[31]

También las *cuisines* europeas de las que obtenían los criollos gran parte de su inspiración estaban experimentando cambios durante el período colonial. Hacia principios del siglo XVIII los chefs franceses revolucionaron las cocinas continentales al reemplazar el azúcar y las especias de la comida medieval con la sal y las hierbas características de la cocina moderna. Esta *nouvelle cuisine* llegó a tener una enorme popularidad en las cortes reales y las naciones nobles desde Inglaterra hasta Rusia. Las influencias francesas resultaron especialmente visibles en España a partir de 1700, cuando el príncipe Borbón Felipe V sucedió a Carlos II, el último monar-

[28] Thomas Gage, *Thomas Gage's travels in the New World*, 1981: 143-145.

[29] Archivo General de la Nación (en lo sucesivo AGN), Inquisición, vol. 435, exp. 104, f. 139.

[30] Jan Read, Maité Manjón y Hugh Johnson, *The wine and food of Spain*, Boston, Little, Brown, 1987: 38.

[31] La cita es de Super, 1988: 29; Kennedy, 1986: 194-197.

ca Habsburgo.[32] Sin embargo la cocina francesa penetró lentamente en América, pese al esfuerzo de virreyes como Teodoro de la Croix y visitantes como Jean Chappe d'Auteroche. El historiador José Luis Juárez ha demostrado que los recetarios coloniales del siglo XVIII sólo tenían una semejanza superficial con el nuevo estilo francés. Una receta típica de "sopa francesa" insistía en el uso de pan francés, pero también incluía muchas especias que ya habían desaparecido de la cocina en Europa.[33]

Los italianos tuvieron mucha más influencia que los franceses sobre la *cuisine* española. Los príncipes del norte de Italia dictaban ya las modas renacentistas dos siglos antes de que los chefs galos afirmaran su hegemonía gastronómica sobre Europa. El *Libro del arte de cocina* de Diego Granado, publicado en Madrid en 1599, incluía pocas recetas francesas pero muchas italianas, como una torta lombarda de verduras, chuletas asadas a la veneciana, col rellena al estilo de Milán y tallarines con queso a la romana.[34] También las relaciones personales vinculaban a la corte de Castilla con la *cuisine* de Italia. Un ejemplo de esta conexión fue Giulio Alberoni, modesto cocinero de Parma que ascendió hasta llegar a ser primer ministro *de facto* de España. Había entrado al servicio del duque de Vendome y acompañó a este general francés a Madrid durante la guerra de la sucesión española (1700-1713). Gracias al juicioso uso del queso parmesano y el *prosciutto* Alberoni se congració con la corte de Felipe V. Para 1717 era ya cardenal y ministro de gobierno, pero resultó peor estadista que chef, y dos años más tarde fue exiliado.[35]

Los platos italianos tienen un papel destacado en la cocina de la Nueva España. Los espaguetis con salsa de jitomate se convirtieron en un plato muy común, los fideos, lo cual parece bastante apropiado en vista de que los tomates que ahora se encuentran en toda la cocina del sur de Italia se originaron en América. Tal vez el giro más interesante que las cocineras criollas le dieron a la *cuisine* italiana fue la creación de los chiles en nogada, verdes chiles poblanos rellenos de picadillo, cubiertos con salsa de nueces, muy

[32] T. S. Peterson, 1994: 183-208; Piero Camporesi, *Exotic brew. The art of living in the age of enlightenment,* 1994: 27-35.

[33] Juárez, 1993: 103-105.

[34] Granado, 1971: xxvii, 56, 85, 89, 148, 203.

blanca, y decorados con brillantes semillas rojas de granada. El verde, blanco y rojo de la bandera mexicana los ha convertido en un icono nacional moderno, pero los textos históricos demuestran sus raíces italianas. Los primeros libros de cocina publicados en México, de 1831, contienen versiones reconocibles de los chiles en nogada. El relleno añadía sólo carnero, huevos y alcaparras a las recetas actuales de carne de cerdo deshebrada frita con ajo, cebolla, jitomate, perejil, canela, clavo y frutas cristalizadas.[36] La principal diferencia estaba en la salsa de nueces, que en contraste con las versiones modernas, enriquecidas con crema, era originalmente un aderezo para ensalada con base de aceite. Las cocineras lo empleaban para condimentar muchas verduras del Nuevo Mundo, como calabazas, aguacates y, por supuesto, chiles rellenos.[37] Diego Granado, en 1599, ofrece una receta europea comparable para col rellena en "una composición llamada nogada", pero la había copiado de los libros de cocina de la Italia renacentista.[38]

Los chiles en nogada son un ejemplo de los triunfos de la *cuisine* criolla de Nueva España. En realidad las cocineras coloniales, al tratar de recrear los alimentos europeos, desarrollaron un repertorio culinario sumamente innovador. Forzadas a utilizar ingredientes nativos, como los chiles, o europeos de bajo estatus, como la manteca de cerdo, improvisaron platos deliciosos y al mismo tiempo distintos de los que se comían en la península. Pero se esforzaron valientemente por mantener los vínculos con la patria y, en particular, exigían el alimento básico de Europa, el pan de trigo. Los indígenas reaccionaron de manera similar frente al encuentro gastronómico, incorporando en su dieta, siempre que resultaba conveniente, plantas y animales del Viejo Mundo, pero aferrándose tenazmente al fundamento de su cocina tradicional, el maíz.

[35] John D. Bergamini, *The Spanish Bourbons. The history of a tenacious dinasty,* 1974: 50.

[36] Debido a que hay múltiples ediciones, en las citas de los libros de cocina es de especial importancia la fecha de publicación. *El cocinero mexicano,* 1831, 1: 103; Kennedy, 1986: 262-268.

[37] *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos dispuesto por una mexicana y experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa,* México, Imprenta de Santiago Pérez, 1836: 157-159; *El cocinero mexicano,* 1831, 1: 243, 257.

[38] Granado, 1971: 98. La presencia de salsas hechas de nueces en los libros de cocina del renacimiento italiano se afirma en Giuliano Bugialli, *The fine art of Italian cooking,* Nueva York, Times Books, 2a. ed., 1989: 67.

La fusión culinaria en el campo

Los pueblos de Mesoamérica llevaban dos mil años comiendo tortillas antes de que Hernán Cortés desembarcara de su nave procedente de Cuba. Su vida se centraba en el maíz, que representaba la esencia de su identidad. La enorme mayoría de los hombres, salvo unos cuantos guerreros y mercaderes, cultivaba maíz para su subsistencia, y las mujeres eran cocineras que definían en gran medida su autoestima de acuerdo con su habilidad en el metate. Los esfuerzos de Cortés y sus seguidores por transformar a la Nueva España en una réplica de la vieja se encontraron por eso con una empecinada resistencia de los indios, que no querían abandonar su cocina tradicional. Los colonos europeos llegaron a satisfacer su propia demanda de trigo por medio del trabajo forzado indígena, pero los nativos se negaban en gran medida a comer ese cereal extraño. Igual que los criollos, adoptaban primordialmente aquellos alimentos nuevos que se adaptaban a su cocina ya establecida.

Los intentos españoles por adoctrinar a los indígenas a la cultura y la religión europeas comenzaron con la encomienda, que asignaba comunidades indias a ciertos conquistadores. Estas concesiones, aunque se justificaban cómo medio para convertir a los paganos al catolicismo, se volvieron un recurso para que los españoles los extorsionaran a fin de obtener todo el trabajo posible, sin reparar en el sufrimiento de quienes estaban entregados a su cuidado.[39] El sistema no tardó en demostrar su inutilidad, y en 1549 se abolió el tributo en trabajo debido a los números enormes de nativos que murieron por los malos tratos y las enfermedades traídas de España. Sherwood F. Cook y Woodrow Borah han calculado que en los cien años posteriores a la conquista la población precortesiana, de quizá 25 millones de personas, se había reducido a menos de un millón.[40]

[39] Peggy K. Liss, *Mexico under Spain, 1521-1556. Society and the origins of nationality*, 1975: 96-97.

[40] Sherburne F. Cook y Woodrow Borah, *The Indian population of central Mexico, 1531-1610*, Berkeley, University of California Press, 1960; Woodrow Borah y Sherburne F. Cook, *The aboriginal population of central Mexico on the eve of*

Los funcionarios españoles procuraron proteger a los nativos separando formalmente a la colonia en dos sociedades, la república de los españoles y la república de los indios. Los indígenas vivían en general en poblados agrícolas y cultivaban productos de subsistencia en tierras de posesión comunal, de acuerdo con las costumbres precortesianas. Aunque en la ciudad de México había varios barrios indígenas, la mayoría de las comunidades se encontraban al sur de la capital, como legado de los chichimecas nómades y guerreros que habían limitado la expansión del imperio azteca hacia el norte. Mientras tanto la sociedad española se concentraba en las áreas urbanas del altiplano central y en las comunidades mineras del norte.

Abastecer de trigo los mercados criollos representaba una pesada carga para la población indígena. Incluso después de abolida la encomienda, con su tributo en trabajo, las labores rotativas del repartimiento asignaron a los indios a obras públicas que incluían control de inundaciones, minas de plata y cultivos de trigo. El historiador Charles Gibson ha demostrado incluso que las granjas productoras de trigo sirvieron de base para la usurpación de las tierras indígenas por parte de los españoles en el centro de México. Hacia finales del siglo XVI las grandes haciendas llegaron a dominar la producción triguera en las inmediaciones de la ciudad de México, con trabajadores de repartimiento de pueblos cercanos, como Tacuba y Tacubaya. Otras importantes zonas productoras de trigo se desarrollaron hacia el este, en las inmediaciones de Atlixco, en la provincia de Puebla, y hacia el oeste, en Zamora y Valladolid, en Michoacán.[41] Unos cuantos indios emprendedores también cultivaban para los mercados europeos, ante la irritación de sus competidores españoles. Los nativos de Oaxaca, por ejemplo, satisfacían la limitada demanda urbana de trigo con la producción de sus propias tierras, y muchas veces lo molían para obtener harina en molinos de propiedad de caciques y cofradías.[42]

the Spanish conquest, Berkeley, University of California Press, 1963. Aunque algunos especialistas consideran que los cálculos de la población prehispánica de estos autores son muy exagerados, sus datos para la catástrofe demográfica posterior al contacto no se cuestionan.

[41] Gibson, 1964: 224-226, 322-324; Chevalier, 1970: 61-62; Virginia García Acosta, *Los precios del trigo en la historia colonial de México*, 1988.

[42] William B. Taylor, *Landlord and peasant in colonial Oaxaca*, 1972: 48, 71.

Pese a estos casos la agricultura comercial representaba muchas veces un medio de subyugación de los indígenas. Pero los europeos no propagaban el trigo sólo por motivos pecuniarios.

Los misioneros españoles predicaban las bondades del trigo como parte de su mensaje evangélico a los indios paganos. El padre Sahagún les instruía para que comiesen "eso que comen las gentes de Castilla, porque es comida buena, con la que se crían, y son fuertes y puros y sabios [. . .] ustedes serán iguales si comen sus alimentos".[43] Aunque más tarde Sahagún cuestionó la prudencia de aculturar a los indios, el trigo siguió siendo una necesidad religiosa, porque era el único grano reconocido por la iglesia católica para la eucaristía. Desde el siglo XI los curas no podían usar ningún otro pan como cuerpo de Cristo. La poca confiabilidad de las recuas coloniales de mulas, que muchas veces traían harina echada a perder, hacía que la producción de trigo resultase esencial para las misiones religiosas, y los sacerdotes destinados al desolado norte se quejaban con frecuencia de su incapacidad de decir misa por falta de hostias.[44]

Los frailes lanzaron campañas contra alimentos festivos indígenas que identificaban con prácticas paganas. Diego Durán, para facilitar la extirpación de la idolatría, compiló una larga lista de fiestas prehispánicas sospechosas y los alimentos asociados con ellas.[45] El amaranto era anatema porque los indios lo usaban para hacer figuras de ídolos y lo comían como comunión. Los frailes proclamaron la prohibición de su cultivo, pero sin mayor efecto, porque este nutritivo grano crecía prolíficamente en forma silvestre.[46] Difícilmente podían prohibir el maíz sin ocasionar una hambruna generalizada, así que mejor les enseñaron a las mujeres a hacer la señal de la cruz sobre la masa antes de formar las tortillas.[47] Los sacerdotes se concentraron en introducir alimentos europeos en las fiestas religiosas; por ejemplo, en el pueblo de Tepoztlán, al sur de la ciudad de México, las lentejas se consumían

[43] Citado en Burkhart, 1898: 166.

[44] Oliver Ross, "Wheat growing in northern New Spain", 1977: 61-69.

[45] Durán, 1971: 414.

[46] Bernardo Ortiz de Montellano, *Aztec medicine, health, and nutrition,* Nueva Brunswick, Rutgers University Press, 1990: 107-108.

[47] Esto continuó hasta el siglo XIX. Fanny Chambers [Iglehart] Gooch, *Face to face with the Mexicans,* 1887: 437.

exclusivamente en semana santa. Esta campaña logró convencer hasta a las comunidades más aisladas de comprar pan de trigo para los altares de los santos patronos. Pero esas hogazas se ofrendaban muchas veces junto con los tamales que indicaban la perdurable veneración del Joven Señor Mazorca de Maíz.[48]

Si no interferían con ellos, los indígenas casi invariablemente sembraban maíz en lugar de trigo, en parte porque no les gustaba el sabor del cereal extranjero. El *Códice florentino* registra su primera reacción al pan como "alimentos de hambruna [. . .] como tallos secos de maíz".[49] Los españoles, acostumbrados a dar pan como limosna en su tierra natal, se consternaban al ver que no podían regalárselos ni a los mendigos. Juan Suárez de Peralta explicaba que "A los indios pobres que andan a pedir [. . .] pan no lo solían ni por imaginación, no digo mendrugo, sino pan de más de libra y media, sino los volvían a la cara. Yo lo vi en mi casa hacer a un pobre, volver el pan y decir que dinero pedía él, que no pan."[50]

Al rechazo indígena contribuían también consideraciones económicas, ya que el grano extranjero les resultaba bastante pobre como cultivo de subsistencia. A diferencia del maíz, que daba buenos rendimientos desde las selvas de Yucatán hasta las montañas de Toluca, el trigo sólo crecía en condiciones favorables, y era muy susceptible a las enfermedades. Las lluvias veraniegas que nutrían el maíz echaban a perder el trigo, que en general sólo se adaptaba a la seca temporada invernal, lo que requería una vasta irrigación. Para producir pan de trigo se necesitaban además otros bienes de capital, como arados, bueyes, molinos y hornos. Asimismo, el grano europeo resultaba decepcionante en el momento de la cosecha. En palabras de Fernand Braudel, "La falla imperdonable del trigo era su bajo rendimiento."[51] Algunos especialistas modernos han calculado que el rendimiento del trigo es sólo el 80 por ciento del que arroja maíz si se lo mide por la simiente empleada,

[48] Redfield, 1929: 168; Ellen Messer, "Zapotec food plants. The transformation of two cultures", 1992.

[49] James Lockhart (comp.), *"We people here". Nahuatl accounts of the conquest of Mexico,* 1993: 80.

[50] Citado en Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana,* 1981: 69.

[51] Fernand Braudel, *The structures of everyday life. The limits of the possible,* vol. 1 de *Civilization and capitalism, 15th-18th century,* 1979: 120.

y el 70 de acuerdo con el área plantada. Incluso después de la expansión de las granjas trigueras europeas este cereal se vendía hasta en diez veces el precio del maíz.[52] Como consecuencia de ello, dentro de los límites de la ciudad de México la gente pobre cultivaban maíz en sus pequeñas milpas para complementar sus miserables salarios. Y en cuanto los españoles se distraían, los campos de trigo volvían muchas veces a sembrarse de maíz. Los campesinos de Apasco, en la Mixteca alta, por ejemplo, abandonaron el producto extranjero tan pronto como se murió su encomendero. En la rebelión de 1680 en Nuevo México los indios pueblo insurgentes expulsaron a los españoles de Santa Fe y, para mayor seguridad, destruyeron sus trigales.[53]

Los animales domésticos europeos despertaron diversas reacciones en los indígenas. Los franciscanos observaron que la primera vez que veían reses los atónitos aldeanos huían a las montañas. Durante todo el período colonial los indios se quejaban amargamente de los perjuicios que los rebaños provocaban, al pastar, en los campos de maíz. Aunque con el tiempo llegaron a gustar de la carne de res, muchas veces preferían comprársela a los españoles antes que criar a los molestos animales.[54] Por otro lado, según los cronistas españoles, la reacción inicial de los indios a la carne de cerdo fue de absoluto asco.[55] No obstante descubrieron después que si mezclaban la masa con manteca, los tamales quedaban más esponjosos y delicados. Mostraron mayor entusiasmo por las ovejas, apreciadas tanto por la carne como por la lana. Los animales favoritos eran los pollos, versiones reducidas del guajolote nativo. Sin duda tenían más afecto por las aves que por los conquistadores; la palabra náhuatl *Caxtillan* significaba "tierra de pollos".[56]

Los campesinos y pastores varones no eran los únicos que de-

[52] Cook y Borah, 1979: 169.

[53] Enrique Florescano, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810)*, 1969: 89-91; Alejandra Moreno Toscano, "Tres problemas en la geografía del maíz, 1600-1624", 1965: 635; Ross, 1977: 65.

[54] Chevalier, 1970: 93; Gibson, 1964: 346; Charles Gibson, *Tlaxcala in the sixteenth century*, 1952: 151-153; Nancy Farriss, *Maya society under colonial rule. The collective enterprise of survival*, 1984: 182.

[55] Coe, 1994: 234.

[56] James Lockhart, *The Nahuas after the conquest. A social and cultural history of the Indians of central Mexico, Sixteenth through eighteenth centuries*, 1992: 278.

terminaban qué plantas y animales europeos entrarían a formar parte de la cocina nativa. Muchas veces las mujeres mediaban el cambio cultural debido a su control de la esfera doméstica. Los huertos eran quizás el lugar más importante para incorporar las nuevas influencias culinarias. Esas parcelas, fertilizadas con restos de la cocina y de los animales domésticos, eran desde largo tiempo atrás sitios de experimentación. En la época prehispánica esas huertas de apariencia caótica producían una gran variedad de hierbas, frutas y verduras. Después de la conquista las mujeres les añadieron coles, pepinos, alcachofas, lechuga, rábanos y habas. El prestigio de las verduras europeas llevó en algunos casos al descuido de variedades nativas, como los quelites. Sin embargo, pese a la incitación constante de los curas a consumir pan de trigo, las mujeres hincadas ante el metate siguieron siendo un rasgo permanente del paisaje mexicano hasta bien entrado el siglo XX.[57]

La preferencia general por el maíz se confirma con estos poquísimos indios que adoptaron el pan de trigo, ya que estaban fuera de la tradicional sociedad campesina. En la ciudad de México las vendedoras de los mercados expendían pan de trigo a los españoles ya en 1550, y esta proximidad señaló el primer paso hacia la aculturación. Asimismo, cuando Antequera, la capital de Oaxaca, devoró en su crecimiento a la comunidad de Jalatlaco, los hombres de este poblado, despojados de sus milpas, se fueron a la ciudad a trabajar de panaderos.[58] Pero en general los indios sólo entraban en ese oficio por la fuerza, y las industrias de "servicios públicos" que obtenían la mano de obra forzada de los repartimientos incluían a las panaderías. Además, los criminales solían cumplir sentencias de ocho a diez años amasando pan. Era esencial contar con mano de obra forzada debido a las condiciones de esclavitud y las frecuentes golpizas en esos establecimientos. En esas duras condiciones los trabajadores indígenas empezaron a comer pan porque su mísera paga incluía muchas veces unas cuantas hogazas.[59]

[57] María de los Ángeles Romero Frizzi, "La agricultura en la época colonial", 1991: 159; Gibson, 1964: 320; Messer, 1992: 4-5; René Acuña (comp.), *Relaciones geográficas del siglo XVI. Antequera,* 1984: 1, 356.

[58] Lockhart, 1992: 188; Taylor, 1972: 20-21.

[59] Virginia García Acosta, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII,* 1989: 53, 73-81.

Los panaderos coloniales adquirieron una reputación procaz que persiste hasta hoy. Su conducta proporcionaba material para todo género de canciones y danzas soeces compuestas por los músicos callejeros del siglo XVIII. Una de esas canciones, "La danza de los panaderos", empezaba con un dúo:

> Éste sí que es panadero
> que no se sabe chiquear;
> y si usted le da un besito,
> comensará a trabaja.
>
> Ésta sí que es panadera
> que no se sabe chiquear;
> quítese usted los calzones
> que me quiero festejar.[60]

Los panaderos les daban a sus creaciones nombres como "besos" y "calzones", e intercambiaban zalamerías con las sirvientas que iban a comprar el pan. Los panaderos mexicanos seguían teniendo hábitos peculiares incluso después de la independencia, libres ya del trabajo forzado, trabajando de noche para tener el pan listo por la mañana, y conservaron asimismo el estereotipo picaresco de ser galanes divertidos pero borrachos.[61]

El mapa cerealero que se plasmó finalmente en la Nueva España correspondía a los patrones de asentamiento. Los españoles dejaron su mayor impacto en la mitad septentrional de la colonia. En esa región árida, habitada antes sólo por los nómades chichimecas, se desarrollaron las minas de plata y los ranchos ganaderos. El clima seco resultó también muy adecuado para el cultivo de trigo, por lo menos en campos irrigados a lo largo de los ríos. Mientras tanto los indios retenían mejor su autonomía cultural y política en el área al sur de la ciudad de México. La ausencia de riquezas minerales y la dificultad para transportar bienes agrícolas a los mercados hacían que los europeos fuesen muy escasos. Los que lle-

[60] Sergio Rivera Ayala, "Lewd songs and dances from the streets of eighteenth-century New Spain", 1994: 40-41.

[61] Alicia María González, "'Guess how doughnuts are made'. Verbal and non-verbal aspects of the *panadero* and his stereotype", 1981: 104-121.

gaban plantaban trigo en las zonas circundantes de Antequera, Chilpancingo y la Mixteca alta, pero la escasa demanda de cultivos europeos permitió que los indígenas conservaran sus tierras ancestrales y sus hábitos alimentarios.[62]

En el nivel del poblado sigue siendo difícil trazar un modelo comprensivo de la aculturación del trigo. El clima y los mercados determinaban los trazos generales de la distribución cerealera, pero un análisis más detallado revela una combinación nada sistemática de campos de trigo y de maíz. Los residentes de una comunidad de Oaxaca rechazaban las técnicas agrícolas europeas porque el arado de metal "lastimaba a la tierra", mientras que un pueblo vecino tenía su propia herrería para fabricar esos implementos.[63] Las *Relaciones geográficas* del siglo XVI mencionan campesinos que se negaban a cultivar cualquier planta europea, otros que sembraban frutas y verduras y unos pocos que tenían trigales. Tal vez la gente de Teotitlán del Valle y de Macuilxóchitl producía trigo simplemente porque tenía un fraile dominico más convincente que los pueblos cercanos, en los que perduró el maíz tradicional. La clave para comprender el desarrollo histórico de la cocina mexicana está en las relaciones sociales, más que en las puramente económicas.[64]

Eran lo que comían

Thomas Gage observó un curioso ritual en la Chiapas del siglo XVII, donde los caballeros se recargaban indolentes en la puerta de su casa, todas las tardes, "para ver y ser vistos, y allí se pasan media hora sacudiéndose las migas de pan de la ropa".[65] El inglés ridiculizaba a esos criollos "presuntuosos y arrogantes" que pretendían quitarse huesitos de perdiz de los dientes cuando no podían per-

[62] Taylor, 1972: 13-17; Alexander von Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, México, Porrúa, 1966: 156; Ronald Spores, *The Mixtecs in ancient and colonial times*, Norman, University of Oklahoma Press, 1984: 124.

[63] Romero Frizzi, 1991: 164.

[64] Acuña (comp.), 1984, I: 332, 336.

[65] Gage, 1981: 141.

Los abarroteros españoles, como el que aparece aquí en una de las llamadas "pinturas de castas", desempeñaron un papel esencial en la paulatina fusión de las comidas de la vieja y la Nueva España.

mitirse otra cosa que frijoles. Pero esos pretenciosos, igual que los hidalgos empobrecidos más orgullosos de la novela *El lazarillo de Tormes,* nos dicen mucho sobre los inicios de la sociedad española moderna. Las apariencias adecuadas eran esenciales para mantener el estatus dentro de ese mundo jerarquizado. Las procesiones que se llevaban a cabo en las fiestas de la iglesia, por ejemplo, provocaban discusiones sobre el orden de las cofradías. La relación entre la posición en el desfile y el rango social era tan estrecha que muchas veces esas disputas terminaban en peleas a puño limpio. Asimismo, los caballeros criollos exhibían su estatus dentro de la jerarquía racial de la Nueva España usando golillas y comiendo pan de trigo.[66]

Los colonizadores europeos de todo el Nuevo Mundo se preocupaban muchísimo por las exhibiciones de estatus. Los plantadores de caña ingleses del Caribe, por ejemplo, gastaban cantidades enormes de dinero en importar comida, ropas y muebles para man-

[66] Acerca de cómo se conservaban las apariencias en la Nueva España véanse Linda A. Curcio-Nagy, "Giants and gipsies. Corpus Christi in colonial Mexico City", 1994; Charles Gibson, *Spain in America,* 1966: 133.

tener un estilo de vida apropiado a su posición social. Seguían los criterios europeos sin reparar en las incomodidades causadas por comer banquetes abundantes en carne en ese clima húmedo, o por usar chaquetas y pantalones de lana bajo el sol tropical. El historiador Richard Dunn le atribuyó ese aprecio poco saludable por las costumbres europeas a las connotaciones jerárquicas de alimentos y ropas en la temprana sociedad moderna: "Cada rango del orden social, desde los aristócratas, en la cima, hasta los mendigos, en lo más bajo, tenía su estilo característico de vestido, alimentación y habitación [. . .] Así que los amos se vestían y comían igual que las clases acaudaladas de Inglaterra, mientras que los esclavos [. . .] andaban semidesnudos y comían productos tropicales."[67]

Los símbolos de estatus adquirieron una importancia aún mayor en la Nueva España debido a la complejidad de las delimitaciones raciales. En lugar de la dicotomía europeo-africano de las islas caribeñas, en el México colonial la población comprendía todo un espectro de color. Estaban representadas todas las grandes razas de la humanidad, incluyendo indios, colonizadores europeos, esclavos africanos y hasta unos pocos inmigrantes asiáticos de las islas Filipinas, dominadas por España. Los africanos hicieron importantes contribuciones a la colonia; por ejemplo Juan Garrido o el Guapo Juan, un ex esclavo que combatió junto a Cortés durante la conquista, fue el primero que cultivó trigo en Nueva España. Sin embargo los africanos estaban confinados a lo más bajo de la jerarquía social. Los españoles ocupaban la cúspide, y le atribuían gran importancia a la pureza racial, preocupación que se remontaba a la reconquista y al concepto medieval del honor, ya que la pureza de sangre española indicaba tanto que se podía confiar en una familia por ser cristiana vieja como que ejercía control sobre la castidad de sus mujeres.[68]

A pesar de este ideal, la escasez de mujeres europeas en la colonia hacía inevitable la mezcla racial que, a su vez, llevó al desarrollo del sistema de castas. Los españoles peninsulares se atribuían superioridad racial sobre los criollos, además de las ventajas políti-

[67] Richard S. Dunn, *Sugar and slaves. The rise of the planter class in the English West Indies, 1624-1713*, 1972: 263-264.

[68] Claudio Lomnitz Adler, *Exits from the labyrinth. Culture and ideology in the Mexican national space*, 1992: 264.

cas derivadas de la desconfianza de la Corona acerca de la lealtad de las colonias. La población criolla, en efecto, incluía un número importante de niños mestizos que habían adoptado la identidad racial de su padre europeo. Otros mestizos, despreciados por los españoles que los habían engendrado, se criaban como indios en la comunidad nativa de su madre. Pero no todas las personas de sangre mixta lograban ser aceptadas en alguna de las dos sociedades. Apareció una subclase urbana de mestizos que habían adoptado la cultura europea pero que, por carecer de un protector español, tenían pocas esperanzas de progreso económico. Al igual que los africanos y los mulatos, sólo podían desempeñar labores serviles, y los miembros de la elite, con desprecio, los apodaban "léperos".[69]

Con el tiempo el estatus racial pasó a depender de la cultura y la riqueza, más que del nacimiento, ante la consternación de las familias criollas acaudaladas. No existían diferencias genéticas visibles entre la categoría de "indio" y la de "mestizo", y los campesinos podían encajar en la sociedad urbana con tan sólo cambiar su manera de vestir, peinarse y hablar. Algo aún más inquietante fue que los límites entre los europeos y los mestizos comenzaron a borrarse cuando los españoles de clase baja empezaron a vivir entre los léperos.[70] En un esfuerzo por consolidar la jerarquía racial los criollos desarrollaron un "interés casi patológico por la genealogía", que se reflejaba en las pinturas de casta.[71] Estas obras constituyen un registro gráfico de la visión elitista sobre la sociedad colonial. Cada serie contenía cierto número de retratos de familia idealizados catalogando las castas racialmente mixtas, con letreros como "español e india engendran mestizo", junto con combinaciones más extrañas, entre ellas "mestizo coyote y mulata engendran ahí te estás". La comida formaba parte importante de ese esquema de categorización, ya que los individuos de piel oscura aparecían con alimentos nativos. Los artistas de dos de esas series incluyeron tamales en escenas denominadas "de lobo e india nace cambujo" y "de indio y mujer barsina: zambaiga". La colección más famosa de

[69] Magnus Mörner, *Race mixture in the history of Latin America*, 1976; John K. Chance, *Race and class in colonial Oaxaca*, 1978.

[70] R. Douglas Cope, *The limits of racial domination. Plebeian society in colonial Mexico City, 1660-1720*, 1994: 23, 55.

[71] Mörner, 1976: 59.

pinturas de casta, realizada en 1763 por Miguel Cabrera, incluía como último panel a una mujer golpeando a su marido. . . la mayor inversión social posible, que estigmatizaba esas combinaciones raciales "antinaturales".[72]

La literatura colonial brinda nuevas evidencias del desprecio español por los alimentos nativos y por los mestizos en general. La mayoría de los autores evitan en sus obras toda referencia a las castas. Una excepción notable, Mateo Rosas de Oquendo, nos da un atisbo de los mestizos vistos por los ojos de las elites coloniales. Este poeta del siglo XVII relata jocosamente las declaraciones amorosas de Juan de Diego:

> ¡Ay Juanica mía,
> carita de flores!
> ¿Cómo no te mueres
> por este "coyote"?

Aunque es un pobre mestizo coyote, Diego se imagina hidalgo de noble linaje, nieto de conquistadores. Pero sus apetencias traicionan su origen de clase baja.

> Si mi nombre olbidas
> y no le conoses,
> yo soy Juan de Diego,
> aquel xentilombre,
> aquel balentón
> aquel Rrodamonte
> aquel carilindo
> del rrizo vigote;
> el que con "tamales"
> y solos "elotes"
> passa como un puto
> este mar de amores;
> el que en la laguna
> no dexa "xolote",

[72] María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano,* 1990: 86, 98.

rrana ni "juil"
que no se lo come
el que en el "tiangues"
con dose "chilchotes"
y dies aguacates
come sien camotes.[73]

Después de este despliegue de apetito prodigioso no podía quedar duda alguna de su herencia india. Juan de Diego, con sus dos nombres de pila, su promiscuidad sexual y su gusto por los "animalitos", coincide exactamente con los estereotipos hispanos de la degeneración mestiza.

Los españoles, que regían sobre una sociedad multirracial, vivían aterrados de perder el respeto de las clases bajas, ya que cualquier apariencia de que se estaban asemejando a los nativos socavaría la legitimidad de su estatus privilegiado. Hasta los caciques indios emulaban los hábitos europeos de montar a caballo, llevar espada, usar ropa de lana y, en ocasiones, comer pan de trigo.[74] Los registros de consumo de alimentos que aparecen en los archivos confirman la importancia vital de la *cuisine* europea como símbolo de estatus. Carlo Monti, dueño de un restaurante de la ciudad de México, en una demanda contra Francisco Zapari, en 1805, detalla una serie de comidas que no le había pagado. Los menús comprendían exclusivamente platos españoles como pucheros, ensaladas y vinos y, para nochebuena, el tradicional bacalao seco ibérico.[75] Un siglo antes el arzobispo de la ciudad de México apuntó que una catastrófica plaga del trigo, en 1692, obligó a comer tortillas a más de cuarenta mil residentes "que no habían usado antes de este manjar".[76]

Pese a la afirmación del arzobispo, gran número de "blancos" subsistían con maíz. Esto indica tanto el abandono de los prejuicios europeos como la siempre presente movilidad social de la colonia. En las tierras tropicales de Yucatán, donde el trigo se nega-

[73] María José Rodilla, "Un quevedo en Nueva España satiriza las castas", 1990: 41-49.

[74] Gibson, 1964: 155, 323; Messer, 1992: 20.

[75] Citado en Juárez, 1993: 107-108.

[76] Citado en Cope, 1994: 129.

Apareció una subclase urbana de mestizos que habían adoptado la cultura europea pero que, por carecer de un protector español, tenían pocas esperanzas de progreso económico. Al igual que los africanos y los mulatos, sólo podían desempeñar labores serviles, y los miembros de la elite, con desprecio, los apodaban "léperos".
(Instituto Nacional de Antropología e Historia.)

ba a crecer y hasta las hostias importadas "se doblaban como papel mojado, por razón de la gran humedad y calor", los colonizadores desarrollaron por necesidad el gusto por el maíz.[77] Incluso en la ciudad de México los inmigrantes que no lograban enriquecerse se veían reducidos a comer las baratas tortillas, así como no les quedaba más remedio que aceptar casarse con indias o mestizas, por mucho que prefiriesen el pan blanco y las mujeres españolas. De manera que cuando los caballeros chiapanecos se paraban en el umbral para sacudirse las migas de pan de sus engolados trajes, estaban afirmando tanto su estatus social como su identidad criolla.

[77] Citado en Crosby, 1972: 65.

Así que para que el mole poblano adquiriese estatus social en el México colonial debió haber sido visto como un plato criollo, más que mestizo. Y pese a los chiles del Nuevo Mundo que se ocultaban en el interior, el mole hubiese parecido totalmente apropiado para cualquier banquete medieval. Los libros de cocina que se conservan de las cortes europeas incluyen platillos fantásticos y sin embargo familiares. Su uso generoso de las caras especias asiáticas servía como signo de riqueza conspicua, y en una misma receta se incluían combinaciones de ingredientes como canela, clavos, pimienta, ajo y azúcar. Los cocineros basaban sus salsas en caldos de carne, muchas veces mezclados con vino, y añadían almendras molidas para mejorar el sabor y la textura. En pocas palabras, estas recetas cortesanas mostraban una notable semejanza con los alimentos de la Nueva España. Para los paladares criollos el mole poblano representaba una versión americana de la cocina medieval.[78]

Cortés y sus lugartenientes, que alcanzaron el estatus de nobles por medio de sus conquistas, querían exhibir, desde luego, todos los hábitos de los señores españoles, incluyendo sus comidas. En el Nuevo Mundo se introdujeron costosos platos muy especiados, como el pollo con cardamomo y las perdices con agua de rosas, tan rápidamente como se podían importar los ingredientes. A su vez los frailes españoles difundieron estas nuevas especias entre sus fieles, según supone Friedlander, añadiendo nueva complejidad a los alimentos festivos indígenas. Los moles coloniales bien pueden haberse vuelto más elaborados en el barroco siglo XVII a medida que la expansión del comercio con Oriente llevaba nuevas especias a las tiendas mexicanas.[79]

Pero el intercambio culinario funcionaba en ambas direcciones, ya que las cocineras nativas les enseñaban a las criollas a incorporar chiles en los guisados europeos, y para el siglo XVIII los mismos se habían convertido ya en la característica definitoria de la cocina criolla. Mientras las elites del Nuevo Mundo alimentaban su adicción a los ardientes chiles con una gran variedad de moles,

[78] Sobre los platos medievales véase T. S. Peterson, 1994: 1-14; Cosman, 1976: 42-49, 176, 181.

[79] Véanse los inventarios de las pulperías en AGN, Civil, leg. 15, exp. 10; leg. 53, núm. 93; leg. 103, núm. 67. Agradezco a Linda Arnold que me permitiera usar su catálogo de Inventarios y Aprecios de Bienes.

chorizos, adobos y chiles en nogada, la ilustración francesa alejaba a los europeos de su herencia medieval de los sabores muy condimentados para favorecer los alimentos sosos, que se consideraban más "naturales" y "saludables". En realidad el gusto universal de los mexicanos por el picante representó el primer paso en la forja de una *cuisine* nacional distintiva.

No obstante, los autores del siglo xx que glorificaron los moles coloniales como una cocina "mestiza" daban muestra de la ideología nacionalista del México moderno, más que de la mentalidad jerárquica del período colonial. Las clases altas de la Nueva España veían a la gente de sangre mezclada como parias, tal vez económicamente necesarios pero apenas humanos. Los escritores ignoraban a las castas en sus obras y los pintores los retrataron exactamente tal como categorizaron la flora y la fauna. Los alimentos sólo obtenían aceptación cuando parecían ser adaptaciones criollas de platos españoles, porque la gente acomodada despreciaba la cocina india del maíz, actitud esnob que persistió hasta mucho después de que México lograse la independencia.

Muchos chefs en la cocina nacional

El siglo XIX

El cocinero mexicano, publicado en 1831, una década después de consumada la independencia, marcó el tono de la *cuisine* nacional de México. Fue posiblemente el primer recetario impreso en el país y sin duda el de mayor influencia; tuvo una docena de ediciones y sirvió de modelo para los libros de cocina de todo el siglo XIX. Su autor anónimo adoptó un tono marcadamente nacionalista en asuntos tanto lingüísticos como culinarios. Atacaba a la Real Academia de la Lengua e insistía en usar mexicanismos, al mismo tiempo que ensalzaba los platos picantes, "verdaderamente nacionales", y se mofaba de los delicados paladares europeos que no soportaban el chile.[1] El editor, Mariano Galván Rivera, expurgó las frases más chovinistas en las siguientes ediciones, pese a lo cual la insistencia en un sabor nacional característico siguió condimentando la obra. La edición de 1868, por ejemplo, afirmaba que en el texto aparecían platos extranjeros, pero sólo después de haber sido "mexicanizados", es decir, adaptados a los gustos del país.[2]

Seguía vigente la preocupación por definir qué constituía la auténtica cocina nacional. Unos cuantos años después de la aparición de *El cocinero mexicano,* el *Nuevo y sencillo arte de cocina*[3] decía incluir recetas adaptadas específicamente "al paladar mexicano", que

[1] Prefacio y 1: 177.

[2] *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: x.

[3] *Nuevo y sencillo arte,* 1836: iv. Véase también *Libro de cocina. Arreglado a los usos y costumbres nacionales,* México, Imp. de I. Guerrero, s. f.

presumiblemente no necesitaba los "estimulantes de la Europa". Sin embargo Narciso Bassols inició *La cocinera poblana,* en dos volúmenes, con la afirmación pesimista de que los libros de cocina contenían multitud de inservibles recetas extranjeras.[4] Vicenta Torres de Rubio[5] reiteró ese ataque contra los recetarios irrelevantes, y observó que los mexicanos no sazonaban ni condimentaban su comida según las prácticas europeas. Un grupo de mujeres de Guadalajara[6] afirmó que la mayoría de los autores de libros de cocina copiaban recetas sin preocuparse por la calidad ni la practicidad.

Estas aseveraciones revelaban algo más que el mero estado de las artes culinarias mexicanas. Sin duda contenían un elemento de autopromoción de los editores que querían aumentar sus ventas a expensas de la competencia. Pero reflejaban también profundas divisiones sociales que perduraron mucho después de que los dirigentes de la independencia abolieran el sistema colonial de castas. La cultura indígena siguió siendo un indicador de clase baja que volvía inapropiados, para los libros de cocina dirigidos a la "gente decente", muchos platos nacionales. El volumen que decía "adaptarse al paladar mexicano", por ejemplo, no incluía ni una sola receta de tamales, enchiladas ni quesadillas.[7] Y el término "tortilla" adoptaba su sentido español de tortilla de huevo, a menos que se indicase específicamente que se trataba de tortillas de maíz. Un manual definía las tortillas en beneficio de los lectores extranjeros, y explicaba que en las distantes ciudades de provincia aparecían hasta en las mesas más ricas; les aseguraba a los europeos que la que predominaba, al menos en la ciudad de México, era la *cuisine* continental más sofisticada.[8] Y el *Diccionario de cocina* publicado en 1845 cuestionaba acerbamente la moral de cualquier familia que comiese tamales. . . alimento de "los órdenes más bajos".[9]

Los impresionantes prejuicios de la literatura culinaria del si-

[4] Narciso Bassols, *La cocinera poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana,* 1877: 1, 3.

[5] Vicenta Torres de Rubio, *Cocina michoacana*, 1896: iii-iv.

[6] *Recetas prácticas para la señora de casa sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc.,* Guadalajara, Imp. del Orfanatorio del Sagrado Corazón de Jesús, 1892: 3.

[7] *Nuevo y sencillo arte,* 1836.

[8] *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 879, citado en Diana Kennedy, 1975: 98.

[9] Mariano Galván Rivera, *Diccionario de cocina o el nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario,* México, Imprenta de Ignacio Cumplido, 1845.

glo XIX demostraban la actitud ambivalente de las elites mexicanas frente a la cultura nacional. Los intelectuales liberales procuraban forjar un sentimiento de nacionalismo, pero concebían a la nación en términos europeos. Los indígenas sólo podían alcanzar el estatus de ciudadanos si sacrificaban su estilo de vida tradicional y adoptaban los arreos de la civilización europea. Pero esas mismas elites revelaban un anhelo nostálgico por muchos elementos de la cultura popular, en especial los alimentos. Las sirvientas indígenas que se dedicaban a la cocina no necesitaban instrucciones para hacer las enchiladas, y de cualquier forma casi todas eran analfabetas. De manera que hay que leer entre las líneas de esta literatura culinaria y examinar en qué contextos se comían los alimentos para detectar el titubeante desarrollo de una cocina nacional.

Cultura mexicana y construcción de la nación

El nacionalismo mexicano, como si fuese un dios azteca, portaba muchas máscaras diferentes. Los patriotas criollos justificaron la independencia de España envolviéndose en el manto precortesiano, invocando los esplendores de las antiguas civilizaciones y el valor de los guerreros pretéritos. Pero hacerles frente a los indios vivos requería una máscara distinta, la de la civilización europea, que era el fundamento sobre el cual los dirigentes decimonónicos esperaban levantar la nación mexicana. Uno de los grandes dilemas a los que debían enfrentarse era obtener la lealtad de los mestizos y los indios, que habían sido rechazados por las elites coloniales. Los intelectuales trataron de superar las divisiones del sistema de castas y de forjar una identidad nacional común mediante campañas educativas de amplio alcance. Así como los misioneros de la colonia habían usado los festivales y las imágenes religiosas para adoctrinar a los indios en la fe católica, los líderes seculares desarrollaron celebraciones y monumentos patrióticos para incorporar a las clases bajas en la nación mexicana.[10]

[10] D. A. Brading, *The first America. The Spanish monarchy, Creole patriots, and the liberal state, 1492-1867*, 1991: 580-584, 667.

Las luchas políticas entre liberales, moderados y conservadores complicaron las dificultades a las que se enfrentaba el México independiente. Las revueltas militares derrocaban a los gobiernos con terrible regularidad, mientras generales como el incontenible Antonio López de Santa Anna perseguían sus ambiciones personales a expensas de la tranquilidad y la hacienda pública. Los conflictos internos estimulaban también las invasiones extranjeras, en 1846 la de Estados Unidos, que le costó al país la mitad del territorio, y en 1862 la de los franceses, que establecieron un efímero imperio encabezado por el archiduque Maximiliano de Austria. México finalmente conoció cierta paz bajo la firme presidencia, primero, y dictadura, después, de Porfirio Díaz (1876-1911), pero la resultante transformación de la agricultura tradicional y la concomitante aparición de la industria urbana acarrearon nuevos trastornos sociales.

Los líderes mexicanos percibían una urgente necesidad de valores nacionales de clase media para brindar un ancla ante las convulsiones públicas que ponían en peligro a la nación. Por ello las mujeres tenían un papel importante, aunque limitado, como madres de hijos patrióticos y guardianas de la moralidad familiar. Los intelectuales liberales abrazaron el ideal ilustrado de educarlas, tanto para garantizar que desempeñasen esos deberes como para limitar la influencia del clero conservador. Los autores definían los valores familiares en todo un verdadero género de literatura instructiva, que incluía calendarios y revistas.[11] Los libros de cocina representaban un segmento importante del mercado de guías domésticas, debido al papel central de la comida en la familia. Esos libros promovían, en primer lugar, el ideal burgués de mantener un sano presupuesto hogareño preparando alimentos económicos. También servían para proteger la salud familiar, con instrucciones para adquirir productos higiénicos, filtrar el agua antes de beberla y detectar la leche adulterada. Y si la contaminación lograba atravesar las defensas de la casa, le enseñaban a la mujer a actuar asimismo como enfermera familiar, administran-

[11] Jean Franco, *Plotting women. Gender and representation in Mexico*, 1989: 79-101; Silvia Marina Arrom, *The women of Mexico City, 1790-1857*, 1985: 14-52; Carmen Ramos Escandón, "Señoritas mexicanas. Mujer e ideología en el México progresista, 1880-1910", 1987.

do con prudencia remedios tales como el omnipresente té de manzanilla.[12]

Pero la administración eficiente no pretendía cuestionar la separación básica entre la casa y la calle. Los ideales de domesticidad heredados de la cultura mediterránea procuraban mantener a mujeres y niños a buen recaudo tras gruesas puertas de madera y ventanas enrejadas. Se suponía que sólo los varones tenían la fuerza física necesaria para proveer sustento a la familia, lo cual concedía al patriarca una autoridad incuestionada en su hogar.[13] Los autores decimonónicos de libros de cocina ratificaban explícitamente este papel femenino subordinado. En la introducción de un manual para la familia María Antonia Gutiérrez advertía que la mujer debía mantener un hogar amable y "hacerlo placentero y agradable, á fin de que el hombre no lo abandone".[14] Jacinto Anduzia ampliaba este tema en un libro de cocina que atribuía muchas de las peores calamidades domésticas a los fracasos culinarios. Advertía que los hombres insatisfechos con la comida que les preparaban sus esposas buscarían su satisfacción en tabernas y burdeles.[15]

La selección de alimentos apropiados para las comidas familiares no sólo contribuía a garantizar un ambiente doméstico estable sino que servía también para fomentar el patriotismo en el hogar. Los autores de libros de cocina recurrían con frecuencia a un obvio lenguaje nacionalista, preparando de todo, desde cebollas rellenas hasta carne asada, "a la mexicana", y dedicando platillos a los héroes nacionales, como el postre de Moctezuma, la sopa insurgente y el bacalao a la Donato Guerra.[16] Exploraban el gusto nacional por cosas como los "patrióticos" frijoles, y un banquete de 1886 al que concurrieron el secretario de Gobernación y numero-

[12] Véanse por ejemplo *Semanario de las Señoritas Mejicanas,* 1841: 353; *El Correo de las Señoras,* 2 de marzo de 1884; *La Lira Michoacana,* 1894: 47-48.

[13] Arrom, 1985: 63-65.

[14] María Antonia Gutiérrez, *El ama de casa,* México, Librería de la Viuda de Ch. Bouret, 1899: 1.

[15] Jacinto Anduiza, *El libro del hogar,* Pachuca, Imprenta "La Europea", 1893: 6.

[16] *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 62, 158, 264; Bassols, 1877, 1: 37; Torres, 1896: 28, 36, 224, 409. Donato Guerra, un héroe de la guerra contra la intervención francesa, probó tal vez el bacalao homónimo, pero Moctezuma jamás comió el postre así llamado en su honor, que contenía azúcar cristalizado, almendras molidas y panecillos blancos.

sos dignatarios extranjeros incluía mole poblano, identificado como el "platillo nacional".[17] Los autores celebraban asimismo el reconocimiento de su comida en otros países. Los periódicos anunciaban llenos de orgullo que los restaurantes neoyorquinos servían mole y otros platos mexicanos.[18]

Los autores de esta *cuisine* nacional procedían sobre todo de la *intelligentsia* liberal. El autor anónimo de *El cocinero mejicano* empleaba muchos temas de la ilustración y denunciaba el conservadurismo español. Su editor, Mariano Galván, era un moderado que produjo el primer almanaque de México, así como innumerables ediciones de calendarios femeninos, guías de viaje y libros de texto. Aunque luego estuvo en la cárcel por apoyar la intervención francesa, en los treinta Galván había contratado al ideólogo liberal José María Luis Mora para manejar sus revistas. Algunos de los principales editores de periódicos liberales, entre ellos Vicente García Torres e Ireneo Paz, ingresaron también al mercado de los libros de cocina. Vicenta Torres de Rubio, la primera mujer que publicó uno de éstos, se movía en los círculos liberales, y hasta incluyó en su libro menús de banquetes políticos. Manuel Murguía le dedicó un manual culinario a las señoritas mexicanas en 1856, dos años después de imprimir la primera edición del himno nacional.[19]

En el curso del siglo XIX se publicaron en México unos quince libros de cocina diferentes. Las múltiples ediciones de los mismos elevan la cifra a casi cuarenta, con unos cuantos miles de ejemplares en cada reimpresión, lo que asciende en total a cincuenta o cien mil libros de cocina. Varios de ellos señalan que se publicaron en la ciudad de México y fuera del país, principalmente en París, cosa que debe haber alegrado a los patriotas que deseaban ver su cocina nacional aprobada en el extranjero. De 1831 a 1890 aparecieron, cada década, entre cuatro y cinco volúmenes, tanto obras nuevas como reimpresiones, y se publicaron por lo menos ocho li-

[17] Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos, 1828 á 1840,* 1906a: 287; *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 940; *Diario del Hogar,* 9 de febrero de 1886.

[18] *La Patria,* 2 de diciembre de 1898; *El Imparcial,* 23 de marzo de 1910; *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: prefacio.

[19] Miguel Ángel Peral, *Diccionario biográfico mexicano,* México, PAC, 1944: 292; *Diccionario Porrúa de historia, biografía y geografía de México,* México, Porrúa, 3a. ed., 1970, 3 vols., 1: 833, 2: 1434, 1593.

bros de cocina en cada uno de los dos últimos decenios del porfiriato. Otras recetas reproducidas en manuales domésticos, calendarios y periódicos permitían que los instructores de cocina llegasen a un gran público, por lo menos entre la clase media y alta.[20]

Pero las recetas publicadas no agotaban la literatura culinaria de México; muchas mujeres escribían sus propios cuadernos, sobre todo a medida que hacia finales del siglo XIX iban aumentando las oportunidades educativas. Fanny Gooch, en los años 1880, observó que las damas mexicanas acomodadas se enorgullecían mucho de sus volúmenes manuscritos, aunque señaló que las cocineras que trabajaban en sus casas seguían sus propias recetas e ignoraban las instrucciones de las señoras.[21] Las mujeres también tomaban ideas de obras publicadas y las transformaban para adaptarlas a su gusto personal.[22] Un ama de casa copió en su cuaderno de cocina una cantidad de recetas de un libro. Al hacerlo simplificó técnicas, eliminó ingredientes extraños y, en una ocasión, consideró necesario cambiar "revolver con frecuencia" por "revolver continuamente", lección aprendida quizás a expensas de una cena malograda.[23] Además las señoras pasaban por alto platos poco prácticos, como la absurda receta de frijoles rellenos de Manuel Murguía (1856: 175), que requería cocer los frijoles —"pero no demasiado blandos"—, partirlos por la mitad, insertando un trocito de queso, capearlos en huevo y freírlos en aceite.[24] En vista de la forma creativa en que leían esos libros, y de la diversidad de cocinas regionales de toda la república, no se puede dar por sentado simplemente que las mujeres adoptaban los ideales liberales de una cultura nacional.

[20] Una bibliografía completa de los libros de cocina publicados en México a partir de 1821 se puede encontrar en el apéndice de mi tesis doctoral, *¡Vivan los tamales! The creation of a Mexican national cuisine,* presentada en la Texas Christian University en 1993.

[21] Gooch, 1887: 494.

[22] Con acceso a un número limitado de recetarios manuscritos para realizar un análisis comparativo, propuse unas cuantas conclusiones tentativas en "Recipes for *patria.* Cuisine, gender, and nation in nineteenth-century Mexico", 1997.

[23] Véanse las recetas de "chiles fritos", "sopa de bolitas", "lomo frito" y "lengua rellena", en *Recetario de cocina mexicana escrito por doña María Luisa Soto Murguindo de Cossío,* edición de José L. Cossío, México, Vargas Rea, 1968: 24, 25, 49; *Recetas prácticas,* 1892: 144, 13, 32, 55.

[24] *Manual del cocinero,* 1856: 175.

Muchos Méxicos, muchas cocinas

El poeta y político liberal Guillermo Prieto no tenía mucho bueno que decir de Antonio López de Santa Anna, pero tuvo que admitir que el caudillo era "como gran parte de los veracruzanos afecto á la buena mesa".[25] Los habitantes del estado de Veracruz, sobre la costa del golfo de México, célebre por sus pescados y mariscos frescos, hablaban incesantemente de exquisiteces locales como el robalo frito, las empanadas de cazón y los pulpos en su tinta. Otras regiones heredaron sus propias tradiciones culinarias del período colonial. Puebla era conocida por su mole de guajolote, mientras que Oaxaca tenía su propio mole negro. Incluso dentro de los límites de la ciudad de México había divisiones espaciales entre la cocina popular de las calles y los alimentos de clase alta que se consumían en hogares y restaurantes exclusivos. La enorme diversidad de platos locales hacía difícil imaginar una cocina nacional única, así como la devoción a las patrias chicas confundía la búsqueda de la unidad nacional.

El sólido sentimiento de lealtad que experimentaban los mexicanos por su lugar de nacimiento estimulaba toda clase de rivalidades regionales, sobre todo entre provincianos y residentes de la capital. Un libro de cocina publicado en la ciudad de México y en París afirmaba que los alimentos indígenas de la clase baja aparecían hasta en las mesas más ricas de provincia. Vicenta Torres de Rubio refutó tal calumnia en su libro de cocina michoacana al demostrar la pericia de las mujeres de Morelia en la preparación de manjares franceses.[26] Otro ejemplo de chovinismo culinario aparecía entre los jarochos, para quienes los frijolitos negros de su natal Veracruz, de suave textura y aromáticos aceites, eran los mejores del país. Cuando se veían obligados a vivir en la capital pagaban de buen grado entre 30 y 40 pesos por una carga para importarlos a lomo de mula. *El cocinero mejicano,* tratando de superar ese regionalismo, insistía en que los frijoles negros del centro de México resistían muy bien la comparación con los de Vera-

[25] Prieto, 1906b: 83.

[26] *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 879; Torres, 1896: 340-350.

cruz.[27] Y todavía en 1916 Manuel Gamio, en Mérida, pidió una cerveza importada, y recibió una Dos Equis de Orizaba. Cuando el antropólogo reiteró su petición el mesero le contestó: "Es la única extranjera que tenemos; si desea nacional, traeré yucateca."[28]

No obstante, muchos mexicanos reconocían la riqueza de los diversos estilos culinarios regionales. Los libros de cocina del XIX incluían numerosas especialidades locales, desde los productos del mar de Veracruz y Campeche, pasando por los moles de Puebla y Oaxaca, hasta la carne asada de Monterrey y Guadalajara. Pero en comparación con las obras modernas no reconocían más que un puñado de cocinas regionales, en especial de los centros de asentamiento españoles. El virtual monopolio de las cocinas criollas se hace evidente en el tratamiento comparativo del mole. El principal rival de Puebla en la preparación de este plato, el estado meridional de Oaxaca, se conoce hoy como "la tierra de los siete moles". Sin embargo los libros del siglo XIX ignoraban las versiones más indígenas del mole oaxaqueño, como el verde, perfumado con la incomparable fragancia anisada de la hoja santa, y se concentraban más bien en el mole negro, similar a la legendaria preparación poblana. Un volumen de 1834 explicaba que "El mole poblano y el oajaqueño deben su particular gusto a las clases de chile que les agregan; pues para el primero, hacen uso de un chile dulce que llaman mulato, y para el segundo, de otro que en Oajaca llaman chilohatle."[29]

Al definir hasta los chiles en términos criollos la *cuisine* nacional decimonónica ignoraba una geografía gastronómica que se remontaba a la época prehispánica. Las tradiciones culinarias nativas se centraban en torno a civilizaciones como la maya, la zapoteca, la mixteca y la totonaca, grupos étnicos que casi nunca coincidían con las fronteras políticas mexicanas. La Huasteca, por ejemplo, dividida entre los estados de San Luis Potosí, Tamaulipas y Veracruz, raras veces aparecía en los mapas de la nación. Esta región sumamente arbolada contaba con una pequeña población de ascendencia hispana, de escasa prominencia política. Sin embargo en ella florecieron gran número de comunidades nativas, que desa-

[27] *El cocinero mexicano,* 1831: I, 270; *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 334.
[28] Manuel Gamio, *Forjando patria,* México, Porrúa, 2a. ed., 1960: 12.
[29] *El cocinero mejicano,* 1834: I, 391.

rrollaron una cocina sumamente sofisticada. Los etnógrafos modernos han identificado 42 variedades distintas de tamales, incluido el legendario *zacahuil,* un monstruo de un metro de largo envuelto en las hojas de casi toda una planta de plátano.[30]

Otras regiones culinarias recibieron poca atención debido a sus orígenes nativos y su carácter local. Culhuacán mantenía dos tradiciones gastronómicas distintas en un oscuro rincón del valle de México, al sureste de la capital. La cocina de las costas del lago de Chalco incluían verduras, pescado y patos, mientras que la gente que vivía al pie de las montañas cercanas comía nopales, carne de cerdo y conejos.[31] A lo largo de la costa del Pacífico un guisado de maíz seco, el pozole, asumía innumerables formas en diferentes grupos étnicos nativos, pero debido a sus asociaciones indígenas también era ignorado por los libros de cocina de la elite.

Las divisiones espaciales basadas en clase y etnicidad existían incluso dentro de la misma ciudad de México. Un auge económico a finales del siglo XVIII atrajo a gran número de inmigrantes del campo hacia la capital. La gente común, con viviendas deplorables o inexistentes, comía en las calles. La cocina prehispánica de metate y comal, casi inmutable desde la conquista, proporcionaba una comida barata y deliciosa para ayudar a soportar la carga de la existencia urbana. Una mujer podía poner un brasero en cualquier esquina y, en cuanto tenía el fuego encendido, hacía un buen negocio vendiéndoles enchiladas a los transeúntes. Ampliar la operación sólo requería unas cuantas piedras para poner una cazuela de frijoles sobre la lumbre. Estas cocinas callejeras estaban tan generalizadas que un funcionario se quejó de que prácticamente todas las calles y plazas de la ciudad tenían su propia cocinera.[32] Las clases altas se lamentaban del espectáculo que daban unas personas

[30] Jesús Ruvalcaba Mercado, *Vida cotidiana y consumo de maíz en la Huasteca veracruzana,* 1987: 65-66; Dolores Ávila Hernández, "Región centro norte", 1988: 67-78. Este análisis se basa en propuestas de Lomnitz Adler, 1992: 51-56.

[31] Ana Graciela Bedolla y Juan E. Vanegas, *La comida en el medio lacustre. Culhuacán,* 1990.

[32] John G. Bourke, "The folk-foods of the rio Grande valley and of northern Mexico", 1895: 41-71; William Bullock, *Six months residence and travels in Mexico,* 1971: 431; Gooch, 1887: 62-64; Ignacio González-Polo (comp.), *Reflexiones y apuntes sobre la ciudad de México (fines de la colonia),* México, Departamento del Distrito Federal, 1981: 61.

semidesnudas arracimadas alrededor de cazuelas de burbujeantes guisados y frijoles. Sin embargo en muchos lugares, como la calle de San Juan y la plaza de San Pablo, los cafés improvisados se hicieron célebres por sus soberbios platillos.[33]

Las chefs del sector popular se instalaban también en las pulquerías. Éstas, denunciadas por los reformistas morales como una plaga de la sociedad, abrían temprano por la mañana y no tardaban en llenarse a reventar, con quinientos ocupantes o más. Los clientes bebían el pulque en cuenquitos de barro que luego estrellaban contra el piso. Se entretenían con juegos de azar, comiendo encurtidos picantes y bailando alegres sones con las meseras. Se podían obtener alimentos más sólidos, no de la pulquería sino de las mujeres que instalaban sus braseros en la parte posterior, llenando de humo los edificios sin ventilación. Cuando empezaban a cocinar la pulquería se inundaba de otros aromas que atraían a numerosos clientes, los cuales comían cosas como carnitas, suculentos trozos de carne servidos con salsa picante.[34] Muchas pulquerías debían su reputación a la deliciosa comida, más que a la calidad de la bebida, y pese a su vinculación con la clase baja solían atraer a una clientela acomodada. Comensales exigentes, como Guillermo Prieto y Mariano Otero, se deleitaban con las enchiladas que servían en las pulquerías del Tío Juan Aguirre y La Nana.[35]

Las fiestas eran otro centro de la cocina popular mexicana, tal como lo fueran desde los días de Moctezuma. La semana anterior a navidad la gente compartía comida y bebida en las posadas, la festiva escenificación de la búsqueda de abrigo en Belén por parte de la sagrada familia. El día de muertos o día de todos los santos era otra celebración popular en la que los adultos ofrecían alimentos rituales a los parientes difuntos, mientras los niños devoraban esqueletos de dulce.[36] La celebración más espectacular del año era

[33] Prieto, 1906a: 106, 115, 121.

[34] Aunque las carnitas han llegado a considerarse una especialidad regional de Michoacán, en el siglo XIX el término se aplicaba a cualquier trozo de carne frita. Véase Archivo Histórico de la Ciudad de México (en lo sucesivo AHCM), vol. 3775, exp. 583; *Boletín del Consejo Superior de Gobierno,* 17 de mayo de 1904.

[35] Prieto, 1906a: 57-60, 82-83; John E. Kicza, *Colonial entrepreneurs. Families and business in Bourbon Mexico City,* 1983: 127-129.

[36] Juan Pedro Viqueira Albán, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el siglo de las luces,* 1987: 160-162; Fanny

semana santa, cuando en la capital convergían grandes multitudes procedentes de pueblos y rancherías distantes. Desde el jueves santo hasta el domingo de pascua la gente danzaba por la calle en un banquete de cocina popular sin horario. Los sedientos compraban deliciosas "aguas frescas" de piña, melón, tamarindo y semillas de chía a las mujeres que ponían sus puestos decorados con hojas de palma y flores. La semana santa marcaba también el inicio tradicional de la temporada de helados de la ciudad de México, esas frías delicias que se preparaban con la nieve traída de las laderas del Popocatépetl.[37]

En los primeros años de la república los mexicanos de todas las clases sociales participaban en esos festivales. Pero el proceso de modernización acarreó cada vez más intentos por sacar de las calles a quienes creaban desorden. Para los años 1880 muchos residentes elegantes se iban de la capital y celebraban la semana santa en Tlalpan, donde cenaban en restaurantes extravagantemente caros. También proliferaban los cafés, como alternativa a la indigna pulquería. Y las vendedoras callejeras de enchiladas perdían a sus clientes que se iban a restaurantes como El Arzobispo, administrado por el célebre Don Frijoles. De manera que las líneas espaciales de clase se volvieron más aparentes aún en el siglo XIX.[38]

Etiqueta y transgresión

La cocina mexicana no sólo variaba con las regiones sino también con el tiempo, ya que las diferentes ocasiones requerían los alimentos apropiados. Las reglas de etiqueta funcionaban como mapas temporales que guiaban las relaciones interpersonales por el terreno muchas veces escabroso de la clase, el género y el parentes-

Calderón de la Barca, *Life in Mexico. The letters of Fanny Calderón de la Barca*, 1966: 541-542; Gooch, 1887: 285, 438.

[37] Calderón de la Barca, 1966: 194-199; Martín González de la Vara, *La historia del helado en México*, 1989: 41.

[38] Manuel Rivera Cambas, *Viaje a través del Estado de México (1880-1883)*, México, 1972: 247-248; Prieto, 1906a: 104-105, 117.

co. El comportamiento adecuado dependía del estatus de un individuo pero también lo determinaba, con lo cual resultaba tan difícil como esencial ubicarse correctamente en el contexto que fuese. La etiqueta de la comida contribuía asimismo a resolver las contradicciones sociales al brindarle a la "gente decente" espacios en los cuales consumir alimentos populares poco elegantes pero deseables. No obstante, transgredir los límites entre la casa y la calle planteaba graves peligros a la sociedad refinada.

Las memorias de Guillermo Prieto recuerdan con afecto las comidas de su juventud e ilustran la gran variedad de alimentos mexicanos del siglo XIX. En la escuela en la que estaba interno se despertaba todas las mañanas esperando tomar en la cama una taza de suculento chocolate. Este estimulante esencial, preparado con agua o con leche y servido con un pan dulce o unas frutas cristalizadas, constituía el desayuno. No se empezaba a comer en serio hasta el almuerzo, que se servía como a las 10 de la mañana. Aunque era demasiado temprano para recibir visitas, esta comida familiar era bastante sustanciosa, con carne o pollo asado, guisados, moles o a veces una omelet. Y cualquiera que fuese el platillo principal, la guarnición habitual eran frijoles. Las familias adineradas tomaban vino tinto importado y las clases medias consumían el pulque nativo.

La comida, que era la más importante, comenzaba entre 1 y 2 de la tarde, y la ciudad de México observaba infaliblemente este ritual. Las oficinas cerraban temprano para que los hombres pudiesen ir a comer a su casa, con la familia; tal vez, después de una siesta, regresaban a trabajar unas cuantas horas más. La comida tenía un formato invariable, y cada plato llegaba a la mesa por separado. Primero se servía un consomé de pollo o de carne de res con limones para sazonarlo y chiles para acompañarlo. Luego venía una sopa seca de pasta o arroz con salsa de jitomate, que podía cubrir las pastas o incorporarse en la preparación del arroz. Los platos fuertes mostraban más diversidad; era típico el puchero hecho con coles, nabos, garbanzos, jamón y otros ingredientes. Después de los frijoles y el postre la familia se entregaba a una siesta que se prolongaba hasta bien entrada la tarde.

Entre las 4 y las 5 otra taza de chocolate estimulaba el apetito para la merienda, que se servía al anochecer y consistía en panes y

dulces. Muchas veces se ofrecía a los miembros de la familia extensa y los amigos, que con ella se sostenían hasta que estaba lista la cena, como a las 10 de la noche. Este alimento, ya se tomase en la casa o en una fonda modesta, podía consistir en un guisado de carne con ensalada o pollo con mole. Los mexicanos acomodados se acostaban muy tarde, tras haber consumido, a lo largo del día, una notable cantidad de comida.[39]

Algún escéptico podrá preguntarse si ésta era una dieta típica, por lo menos para los ricos. Después de todo Prieto era un *gourmand* fuera de lo común. Su apetito impresionó a la directora del internado, que exclamó: "come como diez tigres".[40] Sin embargo comidas parecidas recibían a los viajeros extranjeros desde las playas de Veracruz hasta los desiertos de Sonora. Edward Tayloe describió su primera cena en México como "una incesante andanada de platos". Olive Percival relató cenas que comprendían doce platos de carne, ocho postres e innumerables vinos.[41]

Estas abundantes comidas no se limitaban a sostener la vida: la estructuraban. Mantener bien alimentada a la familia ocupaba gran parte del tiempo de las mujeres, incluso cuando el trabajo mismo lo hacían sus sirvientas. Las amas de casa conscientes recorrían un ciclo diario de presupuestar las provisiones, planear las comidas, supervisar la preparación, reunir a los niños, controlarlos y organizar los sobrantes.[42] Los alimentos regulaban también la vida citadina, ya que los negocios cerraban por la tarde para que los hombres pudiesen ir a su hogar a compartir la comida con sus familias. Mientras tanto la cena, llamada "mesa del amor" y consumida muchas veces en fondas al aire libre, formaba parte de la vida social nocturna, junto con los paseos por el Zócalo, la plaza central.[43]

[39] Prieto, 1906a: 15; Gooch, 1887: 495-496.

[40] Prieto, 1906a: 52.

[41] Edward Tayloe, *Mexico, 1825-1828. The journal and correspondence of Edward Thornton Tayloe,* 1959: 19; Olive Percival, *Mexico City. An idler's note-book,* 1901: 131-132.

[42] Esta rutina diaria no dejó más que vaguísimos rastros en los archivos, como una lista de compras con una críptica nota sin firma que puede haber estado dirigida a una cocinera que sabía leer, llamada Pasecita. Instituto Nacional de Antropología e Historia (en adelante INAH), VI-101, vol. 66.

[43] *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 951.

La mesa familiar no sólo servía de reloj sino también de calendario, e iba cambiando a lo largo del año para reflejar los rituales religiosos y los productos de temporada. Las reglas dietéticas católicas que restringían el consumo de carne los viernes y durante la cuaresma eran las que requerían el ajuste más grande. Guillermo Prieto recordaba que los preparativos para las comidas de viernes santo durante su juventud convocaban un "verdadero congreso culinario", cuyas deliberaciones daban por resultado un copioso menú con varios tipos de pescado, lentejas con piña y plátano, romeritos con tortitas de camarón y capirotada, un postre hecho con pan. La fiesta de san Agustín, el 28 de agosto, implicaba chiles en nogada, y para las celebraciones familiares, como bautizos y bodas, era esencial el mole.[44]

Las divisiones sociales se hacían visibles en los alimentos escogidos para esas ocasiones; para los sectores populares las celebraciones importantes exigían tamales. Los habitantes de Tepoztlán, Morelos, consumían ese manjar nativo en nochebuena, después de "acostar al niño", es decir colocar ceremoniosamente una figura del niño Jesús en un pesebre. El 24 de junio, día de san Juan, los residentes de Cabinda, Michoacán, comían "tamales tontos" preparados con maíz sin cocer y que llevaban sólo un poco de manteca de cerdo. La gente de Huejotzingo, Puebla, el día de todos los santos, ofrecía tamales blancos con mole a los parientes muertos. Y en Acolman, Estado de México, era tradicional comer tamales de Judas el sábado de gloria, durante las festividades en que las muchedumbres quemaban efigies del traidor Iscariote hechas de papel maché.[45]

Para la "gente decente" la cena de navidad, la comida más formal de todo el año, demostraba el nivel social superior de los alimentos europeos. En los hogares acomodados el menú seguía una convención estricta, y prácticamente no se servía nada que no fuese importado. Primero aparecía la ensalada de nochebuena, "la

[44] *El Mundo,* 28 de marzo de 1890; Virginia Rodríguez Rivera, *La comida en el México antiguo y moderno,* 1965: 120-142; Torres, 1896: 193.

[45] Redfield, 1929: 178; Rodríguez Rivera, 1965: 131, 143; Gisela Salinas Sánchez, "Región centro", 1988: 105. Para una descripción más completa de la quema de Judas véase William H. Beezley, *Judas at the Jockey Club and other episodes of Porfirian Mexico,* Lincoln, University of Nebraska Press, 1987: 89-124.

más pomposa y magnífica" de las ensaladas, según reza *El cocinero mejicano,* que la consideraba una Plaza del Volador en miniatura; y en efecto la loca mezcla de lechuga, zanahorias, betabeles, papas, pasas, almendras, cacahuates, plátanos, jícamas, naranjas, limas y peras recordaba el colorido mercado que en otros tiempos estuviera junto al Zócalo de la ciudad de México.[46] Después venía el bacalao, tradición que se remontaba por lo menos a 1804, cuando el restaurador Carlo Monti le sirvió este plato a su cliente (gratuito) Francisco Zapari en la cena de nochebuena. Las cocineras escogían los trozos más blancos y carnosos, los remojaban toda la noche y luego los preparaban con aceite de oliva, jitomates finamente picados, cebolla, ajo y pimientos rojos, así como aceitunas, alcaparras y chiles güeros en vinagre. Siempre se servía con pan blanco y vino. De hecho gran parte del atractivo de este platillo radicaba en la indicación de riqueza conspicua, ya que después de gastar una suma escandalosa en el pescado las amas de casa tenían que comprar vinos, aceite y condimentos de importación.[47]

Los productos europeos dominaban también el alimento más importante del día, la comida, desplazando a los platos nacionales. *El cocinero mejicano* organizó los platillos del sector popular, como enchiladas y tamales, en un capítulo de "almuerzos ligeros" que se tomaban en privado durante la mañana.[48] Una edición posterior del libro distinguía explícitamente entre la situación de los alimentos de elite y los comunes. Entre los miembros de la familia y los amigos íntimos, explicaba, se podían comer sin problema chiles rellenos, mole poblano y hasta enchiladas y tamales. Pero para los almuerzos formales, y en todas las cenas, había que adherirse a las costumbres europeas.[49] Estas reglas no se limitaban a los estirados manuales de etiqueta. Guillermo Prieto, que conocía muy bien a las vendedoras de enchiladas de clase baja, describió el mole como algo excelente para las reuniones familiares, íntimas, pero para los banquetes prefería la olla podrida española.[50]

Tanto la ubicación como el momento determinaban la propiedad de ciertos alimentos; la ciudad de México requería mayor for-

[46] *El cocinero mexicano,* 1831: 108-109.

[47] Rodríguez Rivera, 1965: 146; Kennedy, 1989: 194-195.

[48] Véase también Bassols, 1877, 2: 64.

[49] *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 940.

[50] Prieto, 1906a: 286-287.

malidad que el campo, donde los acaudalados podían relajarse y disfrutar la comida popular. La "tamalada", un picnic especial para comer tamales, era una característica frecuente de la vida social decimonónica. Las familias viajaban a los suburbios, Tacubaya y San Ángel, a pasar la tarde en un tranquilo bosque o un hermoso jardín, bailando, jugando a la pelota o al croquet, y librando "guerras de manzanas". Además de los tamales se tomaban "atole de leche" y chongos.[51]

Los viajes eran otra excusa para que los mexicanos ricos se entregasen a placeres prohibidos, tal como venía ocurriendo desde el período colonial. En 1695 un posadero, José de Rueda Montezuma, se había quejado de que una tal María de Alsíbar estaba vendiendo tamales y chocolate, sin licencia, en una burda caseta junto al camino, con lo cual le quitaba clientes.[52] En 1910 una inglesa observó que se vendían alimentos parecidos en las estaciones del tren que iba desde Veracruz hasta la capital: "Ante mi horror, pude ver a esas personas educadas lamiendo unas cositas espantosas que les ofrecían en unas hojas, y que sólo dios sabe de qué estarían hechas."[53] Las mujeres de Tepoztlán, Morelos, caminaban dos horas cuesta arriba hasta la estación del ferrocarril para vender sus tamales. Los turistas podían vivir una experiencia prehispánica integral cuando comían tamales mientras exploraban las pirámides de Teotihuacan, recién excavadas.[54]

De modo que a veces la clase alta compartía la cultura de las clases populares, pero sólo desde lejos, recluida en remotos días de campo o cubierta por el anonimato del viaje. Otro ejemplo de esta reserva era la "jamaica", una fiesta en la cual las jóvenes de clase alta se vestían de campesinas y se vendían frutas, dulces y aguas frescas las unas a las otras. Esta imitación juguetona de la vida callejera tomaba su nombre de un festival popular durante la colo-

[51] Prieto, 1906b: 137; Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos,* 1946: 40; Gooch, 1887: 291. Aunque en la actualidad los chongos son una preparación específica de leche cuajada cocida en almíbar, en el siglo XIX este término cubría una gran variedad de postres hechos con pan, queso y almíbar. Véase Ireneo Paz (comp.), *Diccionario del hogar,* México, Imprenta de I. Paz, 1901, 2 vols., I: 439.

[52] AGN, Tierras, vol. 2920, exp. 2, ff. 195-230.

[53] Mary Barton, *Impressions of Mexico with brush and pen,* 1911: 16.

[54] García Cubas, 1946: 12; Rivera Cambas, 1972: 152, 195; *Monterey News,* 25 de mayo de 1905; Redfield, 1929: 177.

nia; pero las danzas "escandalosas, profanas" que provocaran la ira de los moralistas del siglo XVIII habían desaparecido ya de estas reuniones de alta sociedad. La festividad se había trivializado hasta el nivel de un juego de niños, con dinero de juguete de un "banco" y coloridos puestos como los que se instalaban en semana santa. Unas cuantas muchachas disfrazadas de vendedoras ambulantes aportaban autenticidad y, como toque especial, un joven con un burro cargado de frutas tropicales imitaba a los fruteros de las calurosas costas.[55]

Las clases altas mexicanas habían hecho entrar a sus hogares esas festividades callejeras para sublimar elementos peligrosos de la sociedad. En lugar de darles rienda suelta afuera, se las mantenía bajo la cuidadosa vigilancia de las autoridades familiares. Un cuadro de Agustín Arrieta que pinta una de esas "jamaicas" ilustra los ideales de domesticidad del siglo XIX. La escena se centra en una guapa jovencita que vende aguas de frutas en un puesto decorado con flores y hojas. Mientras le sirve una bebida a su madre, las sirvientas trabajan en el metate, moliendo y colando jugo de piña para mezclarlo con agua que trae otra criada. En contraste con el desorden de semana santa, gruesos muros protegen a este grupo de los peligros callejeros, y el único escenario consiste en unos cuantos paisajes que cuelgan de los muros. Por último aparece el patriarca, con un sombrero de copa de estilo europeo, como guardián de la moral familiar.

Se requería una vigilancia constante porque tanto los tamales como la plebe que los comía representaban una promiscua tentación para la "gente decente" de México. Carlos González Peña, en su novela *La fuga de la quimera,* de 1915, incursionó en los deleites prohibidos de las transgresiones gastronómicas. El dilema se centra en Sofía, la esposa joven y elegante de don Miguel Bringas. Su tentación tiene lugar en las calles de San Juan del Río, al norte de la capital. El viaje de la pareja por tren, símbolo de la vida moderna, destaca aún más el contraste con el sucio mercado y los vendedores callejeros. Miguel le pregunta a su esposa si quiere probar al-

[55] Viqueira Albán, 1987: 164-169; *El Comercio de Morelia,* 22 de julio de 1899. La transformación de la quema de Judas el sábado de gloria en las piñatas de los cumpleaños ilustra asimismo esta trivialización de los festivales populares. Véase Beezley, 1987: 118.

En las "jamaicas" las señoritas de sociedad (auxiliadas por sus sirvientas) recreaban un elemento del paisaje urbano sin exponerse a escándalos ni desenfrenos.
(Instituto Nacional de Antropología e Historia.)

go, pero Sofía se niega, temerosa de que alguien la vea en el indigno acto de comerse unos tamales. Miguel le insiste para que trasponga ese límite de corrección. Ella se niega a comprar los tamales, de modo que él se mete al mercado y regresa con el popular manjar envuelto en un papel grasiento. Sofía sigue negándose pero, cuando por fin accede, sus ansias desmienten la negativa fingida. Un conveniente caso de dispepsia le impide a Miguel compartir el fruto prohibido, y observa, como un *voyeur,* a su esposa: "la vió despachar, con gesto engolosinado, a menudas dentelladas, los tamales de San Juan del Río. Masticaba satisfecha, con la boca brillante de grasa, engreída de secreta vanidad al darse cuenta de que su esposo en persona acudió solícito a su capricho."[56]

González Peña empleaba el estilo modernista, que procuraba retratar la promiscuidad de la vida urbana en América Latina. La

[56] Carlos González Peña, *La fuga de la quimera,* 1949: 16-17.

forma en que asocia a las clases bajas con la mugre y la sexualidad correspondía a la moral clasemediera de su época. Los labios cubiertos de grasa, la concesión de los caprichos, la amenaza siempre presente del contagio de enfermedades gastrointestinales, eran todos, para las elites, elementos naturales de la calle. González Peña empleó el coqueteo de Sofía con los tamales como preludio de un amorío adúltero y una muerte trágica. Expurgar las ciudades mexicanas de tan peligrosas formas de corrupción, tanto culinarias como sexuales, llegó a ser un elemento central de las reformas sociales decimonónicas.

Las clases de cocina como reforma social

La exitosa novela *Como agua para chocolate,* de Laura Esquivel, dramatiza la vinculación entre la cocina y la moralidad en México. La costumbre prohíbe que la protagonista, Tita, llegue a casarse, ya que como hija menor tiene que quedarse soltera para cuidar a su madre viuda. Y encima su amado Pedro, para estar cerca de ella, accede a casarse con una hermana mayor. Tita, que no está dispuesta a cambiar el amor por la respetabilidad, mantiene un amorío ilícito a través de lo que cocina. Los platos que prepara expresan sus emociones: su pesar lleva a todos a las lágrimas, y su pasión devora, literalmente, la casa. Una de las escenas más provocadoras de la sensual adaptación fílmica muestra a Tita moliendo mole en el metate; el rítmico balanceo de su cuerpo casi le provoca a Pedro un ataque al corazón. Ese tipo de electricidad sexual también impactaba a las clases altas mexicanas, pero por razones totalmente distintas. Los excesos de lascivia que atribuían a las mujeres de clase baja parecían poner en peligro la moralidad nacional. Mientras tanto las autoridades sanitarias empezaron a encontrar conexiones entre los alimentos callejeros y las enfermedades. En el curso del siglo XIX estos dos discursos, el de la salud y el de la moral, se fueron mezclando gradualmente, conjuntando los intereses legítimos respecto a la higiene pública con el deseo de instilar valores domésticos de clase media entre los pobres urbanos.

Para el período porfiriano los temores que la elite sentía frente a la *cuisine* popular callejera habían llegado a tal punto que las clases de cocina se convirtieron en una prioridad nacional.

Los mexicanos asociaban desde largo tiempo atrás el acto de moler maíz en el metate con la sexualidad femenina. Los artistas prehispánicos tallaban símbolos de la fertilidad en forma de generosas madres tierra inclinadas sobre su piedra de moler. Las indígenas de la Huasteca todavía se insinúan a los hombres con la sugestiva afirmación de que "mi agua está más fresca, mi metate más sabroso y mi petate más caliente", y proponiendo a sus posibles amantes: "ven a probar de mi cazuela".[57] Desde luego los movimientos que realizaban las molenderas, arrodilladas, llamaban la atención de los hombres del XIX, que prestaban especial atención a las "tortilleras, vestidas con una mala camisa que no basta á cubrir su seno". También los pintores costumbristas se deleitaban con ese sugerente tema de las mujeres graciosas pero mal vestidas.[58]

La prensa popular despertaba aún más la ansiedad de la elite al usar metáforas culinarias en las hojas sueltas y pasquines que atacaban sus elegantes pretensiones. José Guadalupe Posada, el grabador que se hizo famoso por sus satíricas calaveras, ilustró muchas de esas obras a finales del siglo XIX. En una escena muestra a dos hombres sentados bajo la lluvia, sin otra protección que la de sus grandes sombreros que los caracterizan como plebeyos. Mientras miran, una joven bien vestida cruza la calle inundada, levantándose la falda hasta las rodillas. Y uno de ellos pregunta: "¿Quién va a comer de vigilia? / Ni el pescado más sabroso / del canal de Santanita / ni el huachinango más rico / ni el bagre ni las sardinas / cambiaba por esas piernas de pura carne maciza."[59] Otra hoja suelta titulada *El Pinche* amenazaba explícitamente a la sociedad burguesa. Posada ilustró al pinche mal rasurado blandiendo un gran cuchillo sobre una ristra de "chorizones" (con las previsi-

[57] Ruvalcaba Mercado, 1987: 5; John M. Ingham, *Mary, Michael, and Lucifer. Folk Catholicism in central Mexico,* Austin, University of Texas Press, 1986: 119.

[58] *Los mexicanos pintados por sí mismos. Obra escrita por una sociedad de literatos,* 1946: 232; *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana,* 1982: 30; J. Frank Dobie, *The Mexico I like,* Dallas, Southern Methodist University Press, 1942: 106.

[59] *La Guacamaya,* 28 de diciembre de 1905.

bles connotaciones soeces): un general, un banquero, un industrial, un extranjero, un cura y una vieja que simboliza el alcoholismo. Pero durante el porfiriato la posibilidad de que el pueblo se nutriese de las elites siguió siendo sobre todo un sueño, y era más usual lo contrario. En una caricatura Posada representó al gobernador de Puebla vestido de cocinera callejera, moliendo "masa" —la de maíz y la del pueblo— para hacerle unas enchiladas al presidente Díaz, que aparecía vestido de peón. La cocinera tenía también un montón de tamales, que representaban los municipios poblanos, y que el dictador estaba a punto de engullir.[60] La cocina, el emblema mismo de la vida doméstica, entrañaba una amenaza para la sociedad si se la practicaba en las calles.

La cocina popular amenazaba incluso con subvertir el orden patriarcal cuando las mujeres recurrían a los secretos culinarios para defenderse de sus esposos. Esta tradición se remontaba a la época prehispánica y colonial, cuando los alimentos servían como medio para la brujería. Por ejemplo, en 1774 José de Ugalde se quejó ante la inquisición mexicana de que su esposa lo había embrujado poniendo hierbas en su comida y su bebida. Sostenía que había estado haciéndolo durante los 17 años que llevaban casados, pero que sólo la denunció cuando empleó poderes sobrenaturales para impedirle ejercer su derecho a golpearla.[61] Otra muestra habitual de machismo era la práctica de mantener una querida, por lo general en una vivienda distinta, pero a veces llevándola al hogar. Una esposa ofendida podía negar el poder de su marido para definir de esa forma la familia negándose a darle de comer a la otra. Y, como último recurso, una mujer podía dejar a un marido que la maltrataba y mantenerse, por precariamente que fuese, cocinando en la calle.[62]

Los mexicanos ilustrados del XIX se mofaban sin duda de los cuentos de embrujados o de insurrección doméstica, pero encontraban otras razones para temer los alimentos callejeros y a las mujeres que los preparaban. Las autoridades coloniales habían re-

[60] *El Pinche,* 9 de junio de 1904; *El Hijo del Ahuizote,* 12 de febrero de 1899.

[61] Ruth Behar, "Sexual witchcraft, colonialism, and women's powers. Views from the Mexican inquisition", 1989: 178-206.

[62] Oscar Lewis, *Five families. Mexican case studies in the culture of poverty,* 1959: 270.

glamentado desde largo tiempo atrás los mercados municipales, pero en 1841 se fundó en la ciudad de México la primera institución formal dedicada a mejorar la salud pública: el Consejo Superior de Salubridad. Un año después los médicos y los químicos del consejo expidieron su primer dictamen contra los vendedores sin escrúpulos que adulteraban el chocolate con limaduras de hierro. Cuando en junio de 1856 los comerciantes aprovecharon una inundación de truchas muertas, los científicos proscribieron el pescado putrefacto por representar una amenaza para la salud. También lograron se reglamentase que los vendedores de pollos tenían que matarlos en el mercado, para impedir la venta de animales en descomposición.[63] Otros peligros para la salud acechaban en los dulces que compraban los niños por todo el país. Los mexicanos usaban azúcar para cristalizar prácticamente todas las frutas, semillas y nueces imaginables, con la irónica excepción del chocolate. Les gustaba muy en especial colorear esas golosinas, y ahí yacía el problema. Para obtener rojos, azules y amarillos brillantes los vendedores añadían bisulfato de mercurio, óxido de cromo pulverizado y compuestos de anilina, todos ellos tóxicos para los seres humanos. El Consejo de Salubridad recomendó que se prohibiesen de inmediato esas sustancias, y proporcionó una lista de colorantes seguros.[64]

No obstante, las preocupaciones legítimas en materia de salubridad se confundían con el desprecio general por las clases bajas y sus alimentos. Guillermo Prieto describió una efímera proclama de 1833 del gobernador del Distrito Federal: "fulminó un bando con tremendas prohibiciones á las frutas, los figones, y comestibles; en ese bando hay un anatema contra los *chiles rellenos* que escalofría".[65] En 1854 el consejo volvió a usar la falta de higiene entre los vendedores al menudeo como excusa para prohibir la venta de frutas y verduras en la ciudad de México. Las protestas públicas por tan escandalosa restricción obligaron rápidamente al gobierno del

[63] Archivo Histórico de la Secretaría de Salud (en adelante AHSS), Inspección de Alimentos y Bebidas, caja 1, exp. 1; AHCM, vol. 3668, exp. 58, vol. 3669, exp. 81. Véase también José Félix Alonso Gutiérrez, *Guía del Fondo Salubridad Pública*, México, Imprenta de la Secretaría de Salud, 1991, 4 vols., t: 1.

[64] AHSS, Inspección, caja 1, exp. 9. Véase también Percival, 1901: 41.

[65] Prieto, 1906a: 90.

distrito a dar marcha atrás al decreto.[66] En 1870 el consejo inició una ofensiva más limitada, esta vez contra los hongos. Los rumores de frecuentes envenenamientos convencieron al ayuntamiento de prohibir la venta de hongos hasta que los científicos pudiesen preparar una guía a fin de identificar las especies tóxicas. Las peticiones de esa reglamentación se remontaban a 1831, cuando *El cocinero mexicano* mencionaba con aprobación el caso de París, donde la vigilancia policial permitía que los habitantes comiesen hongos sin temor. La prohibición recibió el espaldarazo de los periódicos capitalinos, pero su implantación revelaba la falta de consideración de los reformadores sanitarios por las costumbres populares.[67]

Al prohibir todos los hongos el consejo provocó una oposición generalizada de los capitalinos. El ayuntamiento solicitó entonces una lista para distinguir los hongos venenosos de los comestibles, pero los científicos no estaban en condiciones de ofrecerla y pidieron una prórroga, so pretexto de que no era temporada de ese producto. El jefe de policía, hostigado por los problemas en los mercados de la ciudad, exigió acción inmediata: o se proporcionaba una lista de los hongos aceptables o se derogaba el decreto. En los mercados la presión iba en aumento, y al cabo de dos semanas el jefe de policía denunció que la prohibición era totalmente imprácticа, y declaró que "es mejor correr el riesgo remotísimo e improbable de que se introduzca algún hongo malo" que interrumpir por entero ese comercio. Pero dos destacados médicos del consejo, Gumercindo Mendoza y Manuel Urbina, convocados al ayuntamiento, se burlaron de la exigencia de dar una respuesta pronta. En un pomposo discurso, en el que citaban a oscuros especialistas alemanes, describieron la complejidad de los hongos y la dificultad para distinguir entre las variedades tóxicas y las comestibles. Luego solicitaron una subvención para adquirir varias monografías europeas y el tiempo necesario a fin de llevar a cabo un estudio en profundidad de especímenes regionales.[68] De no haber estado tan encandilados con los textos alemanes los científicos hubiesen podi-

[66] AHSS, Inspección, caja 1, exp. 4.

[67] *El cocinero mexicano*, 1831: 1, 214; *El Siglo XIX*, 3 de septiembre de 1870; *La Opinión Nacional*, 5 de septiembre de 1870.

[68] AHCM, vol. 3668, exp. 93.

do consultar a los expertos locales. Los curanderos mexicanos llevaban miles de años cosechando hongos, y conocían una inmensa diversidad de variedades. Pero la idea de consultar con esas personas, por eficaces que pudiesen ser, jamás se les ocurrió a los especialistas, tal vez porque los hierberos se referían a las plantas por sus nombres en náhuatl, no en latín.[69]

Los dirigentes nacionales creían que la solución a las inquietudes, tanto sobre la salud pública como acerca de la moral popular, se encontraba en la educación de las mujeres. De hecho algunos pensaban que una campaña nacional de educación doméstica era el único método para civilizar a las masas, sobre todo a los indios.[70] En 1871 el gobierno de Benito Juárez dio un paso en ese sentido al fundar la Escuela de Artes y Oficios, un colegio industrial para señoritas. Los funcionarios aclamaron a la nueva institución como "un medio poderoso de moralizar al pueblo, inspirando amor por el trabajo y creando nuevas oportunidades para las "clases desvalidas". El objetivo era "elevar a las mujeres de su actual condición de pobreza, sin llegar a la exageración de volverlas iguales a los hombres".[71] Instituciones parecidas, dedicadas a las mujeres trabajadoras, se abrieron en ciudades de toda la república, muchas veces apoyadas por donativos filantrópicos de la clase alta local.[72]

Detrás de la elevada retórica de mejoramiento moral se ocultaba un intento por suavizar las tensiones sociales transformando a las clases trabajadoras en una réplica de la burguesía. El historiador William French ha demostrado que los reformadores porfirianos procuraban convertir los hogares proletarios en cunas de la ética laboral capitalista. Eliminar el vicio de la esfera doméstica estimularía el comportamiento ordenado en la fábrica. Los obreros que, a través del trabajo esforzado, aceptaran los valores de progreso de la clase media, sentirían menos inclinación a optar por la

[69] María del Carmen Anquérez y Bolaños, *La medicina tradicional en México. Proceso histórico, sincretismos y conflictos,* México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1983.

[70] *El Monitor Republicano,* 24 de junio de 1870.

[71] *Memoria que el oficial mayor encargado de la Secretaría de Estado y del despacho de Gobernación presenta al séptimo Congreso constitucional,* 1874: 108-110.

[72] William E. French, "Prostitutes and guardian angels. Women, work and the family in Porfirian Mexico", 1992: 545.

violencia. Los líderes mexicanos tenían un gran interés en esta campaña, y esperaban evitar así los disturbios sociales que habían estallado en Europa durante las primeras etapas de la industrialización.[73] Los maestros de la Escuela de Artes y Oficios ensalzaban a sus jóvenes alumnas como "plebeyas aristocráticas", y las instaban a participar en una "fiesta espiritual" como la kermesse, ese ritual de cultura respetable. Jacinto Anduiza, autor de un libro de cocina, resumió la creencia de que las técnicas culinarias contribuirían al proceso de educación que llevaría a una sociedad más nivelada.[74]

Esta nivelación social no pretendía lograr una legítima igualdad; la meta era, más bien, erradicar las prácticas que las clases altas consideraban inmorales. Los sociólogos citados por *El Imparcial,* "autores muy sabios de sociología y de higiene que proponen la enseñaza del arte culinario como base obligatoria de la educación femenil", reconocían que persistirían las diferencias en materia de ingresos. Las cocineras de los hogares acomodados tenían que aprender el arte de preparar pavos trufados, mientras que en las familias pobres se contentaban con freír unos modestos frijoles, mas todas eran responsables de mantener la buena salud de la familia a la que alimentaban.[75] Los fundadores de la Escuela de Artes y Oficios rechazaban expresamente el concepto de una educación en artes liberales para las masas, y predecían que, si llegaban a contar con una educación amplia, los trabajadores se insubordinarían. Este temor también puede haber motivado a los que ponían anuncios en el periódico solicitando una cocinera "que conociese sus obligaciones".[76]

Los esfuerzos por cambiar la actitud de las mujeres de clase baja se concentraban en gran medida en sus técnicas culinarias. Los editores de *El Imparcial* proponían establecer cocinas obreras, siguiendo un modelo europeo, para reemplazar los alimentos populares.[77] La Escuela de Artes y Oficios impartía clases especiales

[73] French, 1992: 546-553; William E. French, "*Progreso forzado.* Workers and the inculcation of the capitalist work ethic in the Parral mining district", 1994: 191-212.

[74] *Violetas del Anáhuac,* 7 de octubre de 1888; Anduiza, 1893: 6.

[75] *El Imparcial,* 2 de julio de 1898.

[76] *El Imparcial,* 1 de julio de 1898; *La Mujer,* 8 de junio de 1880, 22 de noviembre de 1881.

[77] *El Imparcial,* 13 de enero y 26 de agosto de 1899.

de cocina como forma de atraer alumnas. Los inspectores de policía encabezaban la campaña de reclutamiento, indicio de la importancia que se le concedía en el orden porfiriano. Los profesores hacían hincapié en estilos europeos, como la modesta cocina familiar francesa, y despotricaban porque "Es por desgracia muy común el hábito de manjares demasiado picantes." Incluso aconsejaban a la clase baja que evitara los platos populares mexicanos y prefiriera la sencilla cocina inglesa. . . ¡medida francamente drástica![78] Esas campañas se oficializaron en una ley de educación de 1908 que consideraba "indispensable modificar la dieta a la cual [las clases bajas] están acostumbradas".[79] De esta manera la elite mexicana esperaba que los pobres la siguiesen por la vía de la civilización europea.

Modas europeas, gustos mexicanos

Fanny Calderón de la Barca, la esposa escocesa del primer embajador español en México, escribió despectivamente sobre los torpes intentos de la elite por imitar la *cuisine* europea. Describió una de sus primeras comidas tras desembarcar como "lo peor de España, veracrucificado". Los chefs parisinos empleados en los hogares más ricos de la capital no daban mejor resultado; la marquesa comparó un plato que le sirvieron con escoria de las minas. Las habilidades culinarias mexicanas, lo mismo al trinchar la carne que al sazonar un guiso o poner una mesa, siempre dejaban que desear para sus exigentes criterios. Pero con el tiempo abandonó las comparaciones con Europa, aceptó la cocina mexicana por sus propios méritos, y al partir, en 1842, escribió que "la cocina veracruzana, que dos años atrás me resultó detestable, me parece ahora deliciosa".[80] La experiencia de la marquesa reveló que hasta los seguidores más dedicados de las modas europeas le impartían un sabor singularmente mexicano a su comida.

[78] Véanse los editoriales del periódico escolar *La Mujer,* 15 de abril de 1881; *El Imparcial,* 2 de julio, 30 de noviembre y 2 de diciembre de 1898.

[79] Citado en Mary Kay Vaughan, *State, education, and social class in Mexico, 1880-1928,* 1982: 36.

[80] Calderón de la Barca, 1966: 55, 129, 170, 614.

Igual que la crema y la nata desde Nueva York hasta San Petersburgo, los mexicanos adinerados cultivaban el gusto por la alta cocina francesa. Francia había comenzado a ejercer la hegemonía gastronómica sobre Europa en los albores del siglo XVIII, cuando las políticas absolutistas de Luis XIV, el rey sol, despojaron a los nobles de su poder político. Sin muchas más funciones sociales que los duelos y los salones, los aburridos patricios buscaron diversión en las artes, incluyendo la música, la pintura y la cocina. Esta aristocracia de los cucharones inspiró una *nouvelle cuisine* basada en el ideal iluminista de que los cocineros debían revelar la verdadera naturaleza de los alimentos, no distorsionarla. Tras el surgimiento de la industria restaurantera, en los decenios cercanos a 1789, el chef Antonin Carême perfeccionó las técnicas caras y laboriosas de la cocina francesa clásica. A partir de los *fonds,* caldos de intenso sabor, ejecutó una compleja alquimia de concentración y reducción, añadiendo y quitando, ornamentando y sublimando, para llegar finalmente a un todo simple y unificado. Aunque Carême sólo trabajaba para los aristócratas más acaudalados, sus sucesores, entre ellos Jules Gouffé, difundieron *la grande cuisine* a un público burgués internacional, proceso que culminó con Auguste Escoffier en la era de los grandes hoteles de *fin de siècle.*[81]

Es difícil trazar la cronología precisa de la influencia culinaria francesa en México. Muchos autores ubican la llegada de la *cuisine* europea en el segundo imperio de Maximiliano, pero éste se inició por lo menos diez años después. Los manuscritos del siglo XVIII mostraban afinidad por los nombres franceses, pero no el dominio de las nuevas técnicas. Los tempranos recetarios publicados durante la primera república exhiben un dominio mucho mayor de este difícil arte, pero las recetas españolas siguen preponderando los textos. Los estilos galos parecen haber ido desplazando gradualmente los platos coloniales de inspiración ibérica en el curso del siglo XIX, a medida que España misma perdía influencia política y cultural. De hecho la desastrosa guerra con Estados Unidos que puso fin al imperio español en América, en 1898, coincidió con la

[81] Stephen Mennell, *All manners of food. Eating and taste in England and France from the middle ages to the present,* 1985; Rebecca Lee Spang, *A confusion of appetites. The emergence of Paris restaurant culture, 1740-1848,* 1993; Camporesi, 1994: 27-35.

inauguración del Carlton, el hotel más suntuoso de Europa, por parte de Escoffier y César Ritz.[82]

El cocinero mexicano, el autor anónimo del primer libro de cocina publicado en el país, ya en 1831 había contribuido al despegue de esa inclinación por la *cuisine* parisina. Iniciaba su obra, según la costumbre de los cocineros formados en la tradición clásica francesa, con un análisis de los fondos, señalando que servían de base para todas las demás preparaciones. Además, con rara humildad reconocía que los *fonds* de los chefs más célebres no diferían demasiado de los caldos de una simple ama de casa. Sus alusiones a la cultura gastronómica francesa incluían el dicho de que "el hombre no vive de lo que come sino de lo que digiere", el mismo aforismo con el cual Alexandre Dumas, en 1870, daba inicio a su renombrado *Diccionario de cocina*. El autor mexicano incluía también una receta de "epigramas de cordero", plato inventado en París a principios del siglo XIX.[83]

Las influencias francesas llegaron a permear toda la literatura culinaria mexicana del siglo XIX. Los manuales de cocina incluían recetas para las salsas básicas, *espagnole, velouté, béchamel, tomatée* y *hollandaise;* primeros platos elegantes, como sopa de *quenelles* y salmón a la genovesa; entradas clásicas, entre ellas *blanquette de veau* y codornices *en papillote,* y suculentos postres, por ejemplo *eclairs* de moca y *gateau saint Honoré.*[84] Las páginas femeninas de los periódicos estaban llenas de instrucciones para hacer sopa *à la parisienne,* faisán con trufas, papas duquesa, *vol-au-vent à la financiere* y *biftec à la Chateaubriand.*[85] Los mexicanos también podían disfrutar vicariamente los placeres de las cenas parisienses gracias

[82] William H. Beezley, "The Porfirian smart set anticipates Thorstein Veblen in Guadalajara", 1994: 178. El hecho de que el Ritz Carlton estuviese en Londres demuestra la hegemonía de la cocina francesa en toda Europa.

[83] *El cocinero mexicano,* 1831, 1: 2, 262, 2: 77. Véase también, de Alexandre Dumas, *Dictionary of cuisine,* trad. de Louis Colman, Nueva York, Avon, 1958: 48.

[84] *Manual del cocinero y cocinera, tomado del periódico literario La Risa,* Puebla, Imprenta de José María Macías, 1849: 66-75, 307, *Novísimo arte de cocina,* 1831: 30; Gutiérrez, 1899: 352-354; Anduiza, 1893: 283; *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 795; Torres, 1896: 45, 446, 695; Paz, 1901, 1: 474, 606, 2: 1320-1338.

[85] Véanse, por ejemplo, *Semana de las Señoritas,* 1815, 1: 75; *Diario del Hogar,* 5 de febrero de 1882; *El Correo de las Señoras,* 24 de febrero de 1884; *El Comercio de Morelia,* 5 de octubre de 1894; *La Semana en el Hogar,* 12 de agosto de 1895; *El Heraldo del Hogar,* 20 de julio de 1910.

a traducciones de obras francesas. *La fisiología del gusto,* de Jean Anthelme Brillat-Savarin, una de las obras maestras de la literatura culinaria, apareció en su primera edición mexicana en 1852, pocos decenios después de su publicación en Francia. En 1893 una editorial mexicana dio a la luz una edición especial del célebre libro de cocina de Jules Gouffé, quien fuera chef del Jockey Club de París.[86]

Las mujeres refinadas se enorgullecían de poder reproducir la *haute cuisine* francesa cuando la ocasión lo demandaba. Vicenta Torres comentaba que uno de los platos dilectos del estado de Michoacán era la *galantine,* el fiambre francés en el cual se deshuesaba un ave dejando intacta la piel, para rellenarla después con un picadillo y cocerla lentamente en caldo. Recordaba, radiante, que en 1875 ese platillo había engalanado un banquete en honor del gobernador Rafael Carrillo.[87] Para las señoras que no deseaban pasarse horas preparando esos manjares, y que no podían emplear un chef que los hiciese por ellas, las tiendas especializadas vendían patés y repostería de gran calidad. Los comerciantes de vinos importaban jamones, quesos, aceite de oliva y pescado salado, además de las barricas de vinos de Burdeos y de jereces.[88]

Los *gourmets* con aspiraciones también saciaban su apetitencia por la cocina europea en los restaurantes y clubes sociales de la ciudad de México. En los años 1850 el Tívoli de la calle San Cosme empezó a ofrecer elegantes cenas en un ambiente idílico. Los meseros vestidos de *smoking* se deslizaban silenciosamente por el jardín arbolado llevando platos de *noix de veau diplomate* y *becassines à la cavaliere.* A lo lejos el castillo de Chapultepec, iluminado por la luna, daba un aire romántico no superado siquiera por la vista de la catedral de Notre Dame desde La Tour d'Argent. En 1870 se inauguró otro Tívoli en Tlalpan, para atender a las personas acaudaladas que escapaban del fragor urbano de la capital, sobre todo durante las multitudinarias celebraciones de sema-

[86] Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto,* 1852; *El libro de cocina de Jules Gouffé, antiguo jefe de cocina del Jockey Club de París,* México, Rodríguez y Compañía, 1893, 2 vols.

[87] Torres, 1896: 340-350.

[88] AHSS, Inspección, caja 1, exp. 5; Brigitte Boehm de Lameiras, *Comer y vivir en Guadalajara. Divertimento histórico-culinario,* 1996.

Un banquete celebrado en Oaxaca, hacia 1850, permite ver la disposición geométrica de los platos, los diversos vinos y el rebuscado centro de mesa propios de la *haute cuisine* europea. *(Instituto Nacional de Antropología e Historia.)*

na santa.[89] Hacia finales de siglo excelentes restaurantes, como la Maison Dorée, el Café Colón, Prendes y San Ángel Inn, competían por los servicios de Paul Laville, V. Barattes y otros chefs franceses. Magníficas cocinas adornaban también los numerosos clubes sociales de las colonias española, inglesa, norteamericana y alemana, así como el exclusivo Jockey Club capitalino, ubicado en la fabulosa Casa de los Azulejos.[90] El gran momento del país en materia de comida internacional se produjo en 1891, cuando don Ignacio de la Torre y Mier convenció al célebre chef parisino Sylvain Daumont para que viniese a la ciudad de México. El francés causó tal sensación que antes de un año se separó del millonario mexicano para poner su propio restaurante.[91]

[89] García Cubas, 1946; Luis González y González, Emma Cosío Villegas y Guadalupe Monroy, *La república restaurada. La vida social,* 1956: 492-493.

[90] *El Imparcial,* 3 de junio de 1898; *Monterey News,* 18 de septiembre de 1903; *The Mexican Herald,* 19 de enero y 26 de abril de 1908.

[91] Salvador Novo, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México,* 1993: 125-135.

Los menús de los banquetes celebrados en esos establecimientos son testimonio de los gustos cosmopolitas de la clase dirigente. Un cuadro anónimo de mediados del siglo XIX en el que se registra un festín para el general León, de Oaxaca, revela los lugares simétricamente dispuestos en la mesa, los múltiples platillos y las innumerables botellas de vino de la *cuisine* europea clásica. Una cena para quinientas personas que se efectuó en el Teatro Nacional, en el cumpleaños del presidente Porfirio Díaz, en 1891, incluía comida, vinos y coñac franceses. En este banquete sólo los hombres se sentaron a la mesa; sus esposas tuvieron que observar el festejo desde la galería, significativa indicación de su exclusión de la ciudadanía plena en esa nación patriarcal. Las clases altas de provincia pagaban generosamente para contratar chefs franceses de los restaurantes de la capital que cocinaran en acontecimientos importantes, como un banquete en Monterrey para el gobernador Bernardo Reyes, celebrado en 1903. La búsqueda de elegancia importada alcanzó su cúspide en 1910, con el centenario de la independencia, en una serie de banquetes en honor del presidente Díaz, miembros del gabinete y dignatarios extranjeros. En la veintena de cenas dedicadas a esa ocasión patriótica no apareció ni un solo plato mexicano. Sylvain Daumont sirvió la mayor parte de la comida, y G. H. Mumm proveyó toda la champaña. Hasta la colonia mexicana de Nueva York conmemoró el centenario con cenas francesas.[92]

No obstante el deseo de verse cosmopolitas, los mexicanos exigían un sabor singularmente nacional en su *haute cuisine*. Extranjeros como Fanny Calderón de la Barca solían hacer comentarios devastadores sobre la incapacidad de ejecutar correctamente las técnicas culinarias europeas. Los mexicanos con sentido crítico reconocían que los platillos europeos experimentaban un proceso de criollización. Antonio García Cubas satirizó al pretencioso restaurante Tívoli, preguntándose quién le habría concedido cartas credenciales a un trozo de ternera y prediciendo que quien se comiese el urogallo a la jinete recibiría espuelazos. . . en el estómago.

[92] Novo, 1993: 135-137; *Recuerdo gastronómico del centenario, 1810-1910*, México, s. p. i., 1910; Beezley, 1994: 180; *Monterey News*, 18 de septiembre de 1903; Brigitte Boehm de Lameiras, "Cambio y tradición en la cultura alimenticia de Guadalajara", 1993: 529-537; Harvey A. Levenstein, *Revolution at the table. The transformation of the American diet*, 1988: 96.

Comentó que muchos platos que presumían de franceses tenían muy poco parecido con las preparaciones parisinas.[93] Estas diferencias, que a sus contemporáneos les parecían exóticas, proporcionan a los lectores modernos valiosos indicios sobre la naturaleza de la cocina nacional mexicana.

Los chiles eran los que causaban el mayor impacto en los paladares extranjeros. Los adobos mexicanos, por ejemplo, diferían sobre todo de las marinadas que se usaban en Europa para preservar las carnes porque incluían chiles. La revolución culinaria francesa del siglo XVIII había desterrado los alimentos muy especiados usuales en Europa durante la edad media y el inicio de la moderna. El ideal iluminista de los sabores —"exquisitos pero no fuertes"— convertía a la *cuisine* mexicana en un anacronismo deliberado. Los autores patrióticos refutaban amargamente la opinión europea de que los chiles eran un veneno, y se oponían a "los médicos modernos, que habiendo hojeado malamente algunas obras francesas, han declarado la guerra a los estimulantes y principalmente al chile".[94] El deleite con el picante había llegado a ser una distinción significativa entre los mexicanos y los extranjeros, de modo que formaba parte de la identidad nacional.

Otra característica de la *cuisine* mexicana, al menos entre los miembros de las clases altas, era la profusión de carne. Una ojeada a cualquier libro de cocina del siglo XIX revela una inmensa variedad de aderezos y condimentos para las carnes.[95] Y esta creatividad no se limitaba a los libros de cocina; las mujeres preparaban esas diversas recetas para la comida diaria. Una viajera extranjera observó que las familias acomodadas comían varias veces por semana las mismas carnes preparadas en diferentes formas.[96] Fanny Calderón de la Barca describió platones llenos de carnes, pescados y aves que se servían indiscriminadamente en todas las comidas. Apuntó que los ricos, casi en todas las ocasiones, comían carne en cantidades asombrosas, más que en cualquier otro país del mundo.[97] Pero los visitantes de Europa y de Estados Unidos criticaban

[93] García Cubas, 1946: 52-53.

[94] *El cocinero mexicano,* 1831, I: 178; Camporesi, 1994: 49.

[95] Véanse, por ejemplo, *El cocinero mexicano,* 1831, vol. 2; *Manual del cocinero y cocinera,* 1849: 80-312; *Nuevo y sencillo arte,* 1836: 32-134, 162-172, 195-217.

[96] Gooch, 1887: 498.

casi invariablemente los platos de carne que comían en México porque los encontraban demasiado cocidos. Un inglés que se lamentaba de la falta de *roast beef* jugoso les reprochaba a los carniceros que cortasen la carne de "manera descuidada y poco juiciosa".[98] En realidad la cortaban para adaptarse al gusto de sus clientes por la carne muy cocida. Los mexicanos detestaban los filetes semicrudos que se servían en Europa, y preparaban la carne en tiras delgadas que golpeaban y marinaban para suavizarla. Esas técnicas solían constituir la "mexicanización" de los platos europeos: una receta de *bifstec à la Chateaubriand* le daba la impresión a un extranjero de comer fajitas con papas fritas.[99]

De manera que los gustos nacionales se dejaban ver incluso en el entorno de la *cuisine* extranjera. El sabor único que los mexicanos impartían a sus alimentos funcionaba como una de las maneras de crear una identidad nacional distintiva. Pero después de todo el patriotismo se deriva tanto de la devoción por la comunidad propia como de la desconfianza ante los de fuera. Y el amor por la comida de la infancia brinda uno de los medios para adquirir esta afiliación nacionalista.

El patriotismo culinario

El sentimiento de identidad nacional y lealtad patriótica se desprende, en última instancia, de la participación en la comunidad nacional. La nación mexicana patriarcal basada en modelos de Europa occidental que vislumbraban casi todos los manuales escritos en el país puede haber tenido poco atractivo para las mujeres y los sectores populares, excluidos en su mayor parte de la ciudadanía. Después de todo la cocina francesa nunca se difundió fuera de una pequeña elite, pese a los intentos de las maestras de cocina por ha-

[97] Calderón de la Barca, 1966: 55, 156.

[98] Bullock, 1971: 253.

[99] *Nuevo y sencillo arte,* 1836: iv; *Manual del cocinero y cocinera,* 1849: 92; Hortensia Rendón de García, *Antiguo manual de cocina yucateca. Fórmulas para condimentar los platos más usuales en la península,* Mérida, Librería Burrel, 7a. edición, 1938, 3 vols., 1: 55.

cerla accesible al menos a las familias de la clase media. Las mujeres mexicanas comenzaron a escribir sus propios recetarios manuscritos y comunitarios a finales del siglo XIX, y al hacerlo crearon sus visiones peculiares de la nación mexicana. Para ellas la cultura propia era un medio tan válido como la política para construir la comunidad. Sin embargo la competencia entre el modelo europeo y el mexicano instilaba un profundo sentimiento de ambivalencia acerca de la cultura nacional.

La formación de una comunidad nacional en la cocina emanó de la sociabilidad básica de las mujeres mexicanas, ya que las amas de casa intercambiaban con igual entusiasmo recetas y chismes. María Luisa Soto de Cossío, por ejemplo, esposa de un ranchero de Hidalgo, incluyó en su propio cuaderno de cocina platillos de su abuela, de su tía Gabriela y de una vecina, Virginia. También copió recetas de un libro, *Recetas prácticas,* que posiblemente le prestó alguna amiga.[100] Para la última década del siglo XIX el intercambio de secretos culinarios había rebasado los límites de la familia extensa y era el centro de las obras católicas de caridad, una de las pocas actividades legítimas que podían desempeñar las mujeres fuera de su hogar. Un grupo de matronas de Guadalajara preparó un recetario para apoyar al orfanato de la ciudad, y varios libros de cocina comunitarios de la capital del país estaban dedicados a obras como las iglesias de san Rafael y de san Vicente de Paul.[101]

En 1896 Vicenta Torres hizo extensiva a toda la república esta comunidad de cocineras con su *Cocina michoacana,* una guía de la cocina de Michoacán en fascículos. Se imprimía en la ciudad de Zamora y se vendía por suscripción; comenzó con recetas locales proporcionadas por mujeres del estado, pero pronto amplió su público para llegar a las cocineras de todo el país. Una mujer de Celaya le envió una receta de "nopalitos de la heroica", de Gua-

[100] Cossío, 1968: 7, 46-47; véase *Recetas prácticas,* 1892: 95-97. Marianita Vázquez, "Cuaderno de cosina", atribuía recetas de postres a Mariana y Jesús María, y Carmen Cabrera cocinaba las alcachofas usando la receta de Pachita. Véase Eugenio del Hoyo Cabrera (comp.), *La cocina jerezana en tiempos de López Velarde,* México, Fondo de Cultura Económica, 1988: 48. Véase también Patricia Preciado Martin, *Songs my mother sang to me. An oral history of Mexican American women,* 1992: 56.

[101] *Recetas prácticas,* 1892: 3; *Recetas selectas de cocina,* México, Tip. de Manuel León Sánchez, 1911: 5; *Nuestro libro,* 1912.

dalajara llegó un guisado de cordero en salsa verde, una señora de la capital le ofreció su adobo favorito para carne, y hasta una lectora de la ciudad fronteriza de Nuevo Laredo le mandó sus "gallinas del gastrónomo fronterizo".[102]

Torres y sus colaboradoras concebían su obra como un trabajo comunitario, primero del estado de Michoacán y más tarde de toda la nación. Las integrantes de esta gran comunidad, pese a las distancias que las separaban, tenían en común la cultura oral de la cocina. Confiadas en que sus lectoras estaban familiarizadas con las técnicas culinarias, proporcionaban instrucciones relativamente vagas. Una mujer se limitaba a escribir que se friesen unas chuletas de puerco en "cantidad suficiente de manteca" hasta que estuviesen en su punto, y que se sirviesen "con salsa picante al gusto". Una colaboradora de otro libro de cocina comunitario enumeraba entre los ingredientes para el mole poblano "de todas las especias, un poco". En una receta de chiles rellenos se leía: "después de asarlos y limpiarlos [los chiles] se rellenan con calabacitas cocidas con cebolla, orégano, etc.". No había necesidad de decir que las cocineras debían condimentar al gusto, porque las recetas servían tan sólo como claves escritas de un lenguaje de cocina mucho más vasto.[103]

Al publicar recetas de todo México Torres proporcionó el primer foro verdadero para unir las cocinas regionales en un repertorio nacional. Las colaboradoras intercambiaban recetas con contrapartes suyas de la clase media a las que no habían visto jamás, y comenzaban a experimentar con platillos regionales, combinándolos de formas nuevas que trascendían las tradiciones locales. De este modo las mujeres empezaron a imaginar su propia comunidad nacional en los familiares términos de la cocina, más que como una entidad política ajena, formulada por los varones, y que se les entregaba en la literatura didáctica.

Las mujeres usaron la cocina como medio para definir una singular versión religiosa de la identidad nacional. Torres y sus corresponsales, aunque no temían experimentar con las técnicas de la alta cocina extranjera, hacían hincapié en platos nacionales que muchas veces tenían algún significado religioso. Los más notables

[102] Torres, 1896: 39, 58, 74, 102.

[103] *Ibidem*: 62; *Recetas prácticas*, 1892: 103; *Recetas de cocina*, 1911, citado por Kennedy, *Regional cooks of Mexico*, 1978: 138.

eran los moles coloniales, esos guisados "esencialmente americanos" que consideraban indispensables para festividades como el día de muertos. Otra tradición culinaria con evocaciones patrióticas se desarrolló en torno a la virgen de Guadalupe. La santa, que se le apareció a un indio en 1531, alcanzó en México una influencia nacional admitida incluso por liberales anticlericales como Ignacio M. Altamirano. El régimen porfiriano reconoció el poder de la virgen como símbolo nacional en 1895, cuando la coronó formalmente santa patrona del país. Vicenta Torres le rindió homenaje un año más tarde al publicar una receta de gorditas de la villa de Guadalupe, donde se localizaba su basílica.[104]

La incorporación de la virgen a la cocina nacional no sólo ilustra el carácter religioso del patriotismo femenino sino también el peculiar proceso de selección que transformó platos locales en símbolos nacionales. Los residentes de la villa de Guadalupe se ganaban la vida vendiendo las dulces gorditas de maíz a los peregrinos que acudían a ella. En sus propias familias celebraban el 12 de diciembre, día de la virgen, comiendo barbacoa de borrego con salsa borracha; no obstante, las gorditas de la plaza llegaron a ser conocidas como un alimento de la virgen, y en 1926 un periódico publicó una caricatura en la cual un hombre se negaba a acompañar a su regordeta esposa a la basílica de Guadalupe, alegando: "¿Por qué quieres traer una gordita a la villa?"[105]

Ese intercambio de recetas empezó a cruzar incluso las líneas étnicas y de clase para crear una cocina genuinamente nacional. Las *Recetas prácticas* ya no segregaba a las enchiladas en un ghetto titulado "almuerzos ligeros", como antes, sino que las integraba entre otras recetas de carnes y verduras. Otro libro de cocina preparado por una organización de damas de caridad de la capital daba más recetas de enchiladas que de cualquier otro tipo de preparación.[106] Vicenta Torres se enorgullecía de incorporar recetas de explícito origen indígena, asegurando a sus lectores que "aquellas que la clase indígena posee como secretos que le pertenecen tradicionalmente" resultarían adecuadas en cualquier reunión. Junto

[104] Torres, 1896: 193, 340-350, 752. Sobre la devoción guadalupana véase Jacques Lafaye, *Quetzalcoatl and Guadalupe. The formation of Mexican national consciousness,* 1982. Para una descripción de la ceremonia de coronación de 1895 véase Beezley, 1994: 181-182.

[105] *La Libertad,* 23 de diciembre de 1883; *Excélsior,* 11 de diciembre de 1926.

con los tamales incluía "licor de gorditas", "pozole de Quiroga" y "carnero al pastor", pero por deferencia al público porfiriano las distinguía con todo cuidado denominándolas "indigenistas".[107]

Perduraba así la ambivalencia respecto a la aceptabilidad de la cocina nacional. Un editorial de 1897 titulado "La influencia del mole", firmado con el seudónimo "Guajolote", oscilaba también entre el amor nostálgico y el desprecio burgués. "Un bautizo, una confirmación, una fiesta onomástica, un matrimonio, una extremaunción, un velorio, han de ir acompañados, para merecer tal nombre, por el platillo nacional, sea verde como la esperanza, sea amarillo como el rencor, sea negro como los celos o rojo como el homicidio, pero en abundancia, en ancha cazuela, espeso, oleoso, con reflejos metálicos, salpicado de ajonjolí, mágica superficie donde asomen gorditos los huesos y deleznables las pechugas del pavo." "Guajolote" atribuía tanto la genialidad como los defectos del carácter nacional a la influencia de los chiles, y concluía con una advertencia: "Doctos higienistas aconsejan un uso parsimonioso, aunque sea en nogada, de ese otro enemigo del alma, que unido al licor nacional y a la tortilla, sirve de combustible a la incansable máquina de los proletarios y hasta de algunos que no lo son."[108]

La marquesa Calderón de la Barca, siempre incisiva, escribió simplemente: "ninguno de los platos nacionales [es] elegante, pero son muy gustados por los nativos".[109] Los extranjeros y los exiliados se convertían así, automáticamente, en los principales defensores de la *cuisine* mexicana del siglo XIX. Manuel Payno escribió su novela nacionalista *Los bandidos de Río Frío* en Europa, tal como un siglo antes el jesuita Francisco Clavijero, tras su expulsión de Nueva España, redactara una nostálgica descripción de los alimentos aztecas. Payno denunciaba la etiqueta que prohibía el consumo de tortillas de maíz y chiles rellenos debido a su imagen plebeya, y obligaba a los mexicanos elegantes a comer "rosbif" a la inglesa. No sólo eso: la mejor colección decimonónica de moles, *La cocinera poblana,* fue reunida por un catalán, Narciso Bassols.[110]

[106] *Recetas prácticas,* 1892: 172; *Nuestro libro,* 1912: 40-44.
[107] Torres, 1896: v.
[108] *El Imparcial,* 29 de agosto de 1897.
[109] Calderón de la Barca, 1966: 20.
[110] Payno, citado en Novo, 1993: 312.

También *El cocinero mexicano* ilustraba el interés que la gente de fuera mostraba por los alimentos indígenas. Aunque su devoción al nacionalismo mexicano estaba más allá de todo reproche, delataba una actitud inconfundiblemente europea hacia los indios. No sólo daba recetas para tamales sino que francamente exaltaba la delicadeza primitiva de la cocina indígena. Los tamales cocidos al vapor, igual que el elefante en barbacoa de los hotentotes y las frutas asadas de los isleños de Tahití, reflejaban la "sencillez y poco artificio" comunes a todas "las naciones salvajes". Se condolía "de la civilización que a fuerza de apurar el gusto lo ha depravado en algunas cosas".[111] En contraste con autores liberales como José María Luis Mora, que veía a las masas rurales como bestias viciadas, *El cocinero mexicano* las contemplaba a través de los lentes iluministas del buen salvaje. Su lenguaje indica cierta distancia de la sociedad mexicana, lo que puede haberse debido a un exilio prolongado. Tal vez ese chef anónimo se parecía a otro patriota del Nuevo Mundo, Francisco de Miranda. Este venezolano, luchador por la libertad, había viajado largamente por Europa, ganándose el favor de Catalina la Grande de Rusia y llegando a ser general del ejército revolucionario francés, antes de volver a la América española para luchar por la independencia junto a Simón Bolívar.

Esa visión gastronómica de la cocina nacional mexicana resultó demasiado radical para su editor, Mariano Galván Rivera. En 1834, agotada ya la primera edición, el moderado Galván revisó drásticamente la obra. Eliminó el lenguaje nacionalista, adoptó la grafía castellana de "Méjico" y escribió una nueva introducción, disculpándose por los defectos de la edición anterior.[112] Las versiones subsecuentes fueron incorporando otros cambios; para 1841 ya se había convertido en el *Nuevo cocinero mejicano,* y cuatro años más tarde se reorganizó la obra en forma de diccionario. Esta edición de 1845 expurgó totalmente los tamales de la *cuisine* nacional. A lo largo de las décadas las preparaciones de maíz fueron volviendo a aparecer, pero los alimentos prehispánicos seguían estando marcados por el estigma de las clases bajas.[113]

Una última muestra de deferencia a la *cuisine* mexicana pro-

[111] *El cocinero mexicano,* 1831, I: 306.
[112] *El cocinero mejicano,* 1834, I: 3.
[113] *Nuevo cocinero mejicano,* 1868: 879. Véase también Kennedy, 1989: 84.

vino del archiduque Maximiliano de Austria. El emperador impuesto por los franceses y su consorte Carlota adoptaron muchos aspectos de la cultura nativa, incluyendo el mole. Probaron por primera vez el plato nacional en el pueblo de Acultzingo, Veracruz, y lo incorporaron a los menús de sus banquetes pese a que los chiles los hicieron lagrimear.[114] Pero tales gestos no siempre eran bien recibidos por los conservadores anhelosos de las que consideraban influencias civilizadoras de la cultura europea. El *Calendario del cocinero* reflejaba la confusión resultante entre los ricos. Se lo publicó inicialmente en 1865, tras la llegada del archiduque, y exaltaba el gusto de las elites por platos cosmopolitas como la pierna de cordero a la flamenca y los riñones salteados en champaña. Pero cuando en la mesa imperial empezaron a aparecer platillos nacionales el editor revisó el calendario de 1866 —insertando tres moles diferentes, pipián y hasta tamales—, en un esfuerzo por seguir esta inesperada afición por la comida mexicana.[115]

Los mexicanos del siglo XIX reconocían con toda claridad su cocina nacional en las formas de los tamales prehispánicos y los moles coloniales. Las mujeres seguían preparándolos, tanto al abrigo de su espacio doméstico como en las exuberantes festividades callejeras. Sin embargo los dirigentes varones se mostraban notablemente renuentes a reconocer esos platos como expresiones legítimas de la cultura nacional, y mantenían la cocina europea como la norma para los banquetes públicos. Además, a partir de 1900 las clases altas mexicanas, que en algún tiempo hicieran de lado el maíz como simple forraje para los indios, comenzaron a atribuirle un nuevo y siniestro significado al cereal nativo, considerándolo como uno de los principales impedimentos para el desarrollo nacional.

[114] Concepción Lombardo de Miramón, *Memorias,* 1980: 473; INAH, caja 34, 4a. serie, leg. 109, doc. 16F, *"Almuerzo del 12 de Dic. 1865", "Dinér du 14 Janvier".* Aunque Maximiliano permitía que los menús de los almuerzos se imprimiesen en castellano e incluyesen mole, la cena imperial seguía siendo rigurosamente en francés tanto por lo que toca al lenguaje como al contenido.

[115] *Calendario del cocinero, para el año de 1865,* México, Imprenta Literaria, 1865: 51; *Calendario del cocinero, para el año de 1866,* México, Imprenta Literaria, 1866: 37-41; Linda Curcio-Nagy me señaló gentilmente estos volúmenes en la colección de libros raros de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia.

El discurso de la tortilla

La nutrición y la construcción de la nación

El senador Francisco Bulnes se regodeaba con su reputación de ser el miembro más controvertido de la elite intelectual porfiriana. Mientras otros componían loas para celebrar el centenario del natalicio de Benito Juárez, en 1906, Bulnes denostaba al héroe de la reforma liberal acusándolo de haber sido un presidente gris e incapaz. Su ataque al símbolo de la unidad nacional se produjo después de una condena, igualmente acerba, del carácter nacional. En *El porvenir de las naciones hispanoamericanas,* publicado en 1899, tras la guerra entre España y Estados Unidos, Bulnes atribuía el retraso de México a una combinación de conservadurismo ibérico y debilidad indígena. Explicaba la debilidad de los nativos mediante la recién desarrollada ciencia de la nutrición, dividiendo a la humanidad en tres razas: los pueblos del maíz, los del trigo y los del arroz. Después de algunos cálculos bastante dudosos sobre el valor nutritivo de los cereales básicos, llegaba a la conclusión de que "La historia nos enseña que la raza del trigo es la única verdaderamente progresista", y que "el *maíz* ha sido el eterno pacificador de las razas indígenas americanas y el fundador de su repulsión para civilizarse".[1]

La provocadora obra de Bulnes puso repentinamente a la tor-

[1] Francisco Bulnes, *El porvenir de las naciones hispano-americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos,* México, Imprenta de Mariano Nava, 1899: 6, 19. Sobre la polémica respecto a Juárez véase Charles A. Weeks, *The Juárez myth in Mexico,* Tuscaloosa, University of Alabama Press, 1987: 54-70.

tilla en el centro del discurso de la elite. Durante el siguiente medio siglo el lenguaje de la ciencia de la nutrición configuró en gran medida la forma en que los dirigentes mexicanos comprendían las relaciones sociales y las prácticas culturales e intentaban controlarlas. Los intelectuales porfirianos consideraban que los indios, a los que identificaban erróneamente con la población rural, en gran medida mestiza, eran una de las barreras fundamentales para el desarrollo de México, debido a su aparente negativa a participar en la economía de mercado o en la comunidad nacional. A diferencia de los intelectuales criollos de la primera república, que no veían muchas esperanzas de incorporar a las masas indígenas en la vida nacional, la elite porfiriana, integrada por mestizos, del presidente Díaz para abajo, estaba decidida a transformar a los campesinos aparentemente ociosos en trabajadores productivos. Los "científicos" que dominaban los altos cargos administrativos encontraban sumamente atractiva la explicación nutricional del retraso indígena. Se adherían a la filosofía europea del positivismo, que describía a las sociedades humanas como organismos biológicos sujetos a la evolución y la decadencia. El lenguaje de las proteínas y los carbohidratos brindaba una explicación científica del subdesarrollo indio que no recurría a las doctrinas racistas y deterministas del darwinismo social. Los "científicos" mestizos rechazaban la idea de que sus antepasados indios hubiesen sido inherentemente ineptos, y preferían adoptar la noción de que el maíz había oprimido a los pueblos prehispánicos. Así que la salvación estaba en la adopción de la cultura europea, especialmente en el consumo de pan de trigo.

Las explicaciones nutricionales del subdesarrollo económico persistieron incluso después de que la revolución de 1910 diluyese la fe porfiriana en el progreso de importación. Mientras los ejércitos campesinos asolaban el campo, la certeza positivista cedió el paso a una ideología de nacionalismo romántico. Manuel Gamio, el arqueólogo que excavó las pirámides de Teotihuacan, denunciaba a Bulnes por racista, mientras que Daniel Cosío Villegas, el destacado historiador, lo describió como "uno de los autores más escurridizos, maquiavélicos y mentirosos que ha producido México".[2] No obstante, los dirigentes revolucionarios compartían el

[2] Daniel Cosío Villegas, "The young researcher", 1973: 5; AGN, Francisco Bulnes, vol. 11, exp. 7.

sueño porfiriano de incorporar a los nativos a una cultura nacional fundamentalmente europea, y para alcanzar esa difícil meta se encontraron con que regresaban al tema esencial de la nutrición. Cuando Gamio fue nombrado director del Instituto Indigenista Interamericano se esforzó para reemplazar el maíz por soya.[3]

El discurso de la tortilla funcionaba realmente como un subterfugio para distraer la atención de las desigualdades sociales. Cuando en los años cuarenta los investigadores del Instituto Nacional de Nutrición analizaron finalmente la dieta del país, descubrieron que el maíz y el trigo eran prácticamente intercambiables. La desnutrición rural no era consecuencia de alguna inferioridad de la tortilla, sino que la pobreza, y sobre todo la falta de tierra, hacía imposible llegar a tener una dieta bien balanceada. Lamentablemente una reforma agraria que permitiese a los campesinos alimentarse bien representaba una respuesta inaceptable para los gobiernos mexicanos que trataban de alcanzar la modernización económica. El desarrollo industrial requería mano de obra barata para producir bienes y grandes mercados para consumirlos, y ninguna de las dos cosas existía cuando la gran mayoría de la gente vivía en el nivel de la subsistencia, en comunidades aisladas. Pero mientras el desarrollo porfiriano no significaba más que cortar a los pueblos indios por su raíz —las parcelas de maíz que los alimentaban—, los gobiernos revolucionarios se esforzaron legítimamente por incorporar a los campesinos en la comunidad nacional.

En 1901, dos años después de la aparición del estudio de Francisco Bulnes sobre los padecimientos nacionales, el público de México aplaudía la novela de romance nacional de Ignacio M. Altamirano. El protagonista de *El Zarco* era un jefe de bandidos elegantemente vestido y de ojos azules, que tenía aterrorizado el campo al sur de la ciudad de México. En el corazón mismo de su dominio, y sin otra protección que la de su anciana madre, vivían dos hermanas criollas, la bella pero vacía Manuela y la modesta, tímida Pilar. Un herrero del lugar, Nicolás, adoraba a la hermosa

[3] Rockefeller Foundation Archives (en lo sucesivo RFA), grupo 1.1, serie 323, caja 1, carpeta 2; Manuel Gamio, *Algunas consideraciones sobre la salubridad y la demografía en México*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1939: 30-31; David A. Brading, "Manuel Gamio and official indigenismo in Mexico", *Bulletin of Latin American Research* 7, núm. 1, 1988: 75-89.

Manuela y deseaba defender a su familia de los bandidos, pero ella lo despreciaba por ser un humilde indio, y amaba en secreto al Zarco. Su anhelo quedó tristemente satisfecho, ya que el audaz salteador la raptó y la introdujo en una vida de ruina, lo que representaba para la elite porfiriana una advertencia implícita acerca de los seductores peligros de su fascinación con lo exranjero. Mientras tanto el esforzado Nicolás se casó con la paciente Pilar y engendró una familia mestiza, símbolo de la nación mexicana. Pero para poder consumar este romance nacional en la vida real era necesario elevar a las masas nativas de sus poblados primitivos e integrarlas a la comunidad nacional.[4]

Los indios del estereotipo porfiriano eran campesinos míseros e indolentes, muy diferentes del fornido herrero Nicolás o de los yaquis del norte, ferozmente independientes. En 1864 Francisco Pimentel, un estudioso de las lenguas indígenas, describió al nativo típico como "grave, taciturno y melancólico, flemático, frío y lento, sufrido, servil e hipócrita".[5] Ezequiel Chávez, uno de los principales educadores de México, escribió en 1901 que los siglos de opresión habían vuelto a los indios conservadores y fatalistas. Incapaces de superar a los conquistadores españoles, se habían volcado en el alcohol como una forma de escape. "Pero la ebriedad era transitoria y la carga de la vida era constante, así que el indio escogía el suicidio o permanecía indiferente."[6] Francisco Bulnes, con menos simpatía existencial, sintetizó al indígena diciendo: "El indio es desinteresado, estoico, sin ilustración; desprecia la muerte, la vida, el oro, la moral, el trabajo, la ciencia, el dolor y la esperanza. Ama cuatro cosas seriamente; los ídolos de su vieja religión, la tierra que le da de comer, la libertad personal y el alcohol, que le procura fúnebres y sordos delirios."[7]

La aparente debilidad de las masas indígenas tenía serias im-

[4] Ignacio M. Altamirano, *El Zarco y La navidad en las montañas,* México, Porrúa, 19a. ed., 1992. Véase también Doris Sommer, *Foundational fictions. The national romances of Latin America,* Berkeley, University of California Press, 1991.

[5] Citado en Agustín Basave Benítez, *México mestizo. Análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestiofilia de Andrés Molina Enríquez,* México, Fondo de Cultura Económica, 1991: 26.

[6] Henry C. Schmidt, *The roots of* lo mexicano. *Self and society in Mexican thought, 1900-1934,* College Station, Texas A & M University Press, 1978: 53.

[7] Bulnes, 1899: 30.

plicaciones para el desarrollo nacional a finales del siglo xx, cuando la escasez de mano de obra calificada constituía uno de los principales obstáculos a la industrialización. Los recién llegados del campo, acostumbrados al ritmo individual de la sociedad agraria, solían tener grandes dificultades para ajustarse a las demandas de la disciplina laboral de la industria. Los dueños de las fábricas interpretaban su resistencia a los relojes y a los programas de producción como simple pereza, y se quejaban amargamente cuando sus obreros se iban a levantar la cosecha o a celebrar una fiesta.[8] Y eso que tales flamantes obreros representaban la crema y la nata de la fuerza laboral mexicana. La enorme mayoría de los habitantes rurales parecían no tener ninguna ambición económica; constituían, según afirmó el geógrafo Alfonso Luis Velasco, "un obstáculo para la civilización".[9]

Para explicar la naturaleza poco productiva de los pueblos indígenas los científicos sociales de Europa y Estados Unidos solían señalar una inferioridad biológica. Herbert Spencer, siguiendo la teoría de la selección natural de Charles Darwin, imaginó una lucha universal por la vida en la cual sólo sobrevivían los más aptos. Pero la conclusión de que los indios eran inherentemente ineptos, y que serían llevados a la extinción como los aborígenes de Tasmania, no resultaba atractiva para las elites mexicanas, que reconocían que los indígenas eran parte sustancial y permanente de la población y preferían buscar maneras de redimirlos, sobre todo por medio de los matrimonios con europeos. Vicente Riva Palacio llegó incluso a sugerir que los indios americanos, con su escasez de vello facial y su falta de muelas del juicio, habían entrado en una etapa de desarrollo superior que los europeos. Los científicos porfirianos rechazaban su teoría pero estaban en favor del ideal de incorporar a los pueblos indígenas en la vida nacional.[10]

[8] French, 1994: 193; Vaughan, 1982: 29; Stephen Haber, *Industry and underdevelopment. The industrialization of Mexico, 1890-1940,* Stanford, Stanford University Press, 1989: 35.

[9] *Informes y documentos relativos a comercio interior y exterior, agricultura, minería é industrias,* México, Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento, 1888: 3.

[10] *Ibidem:* 213-222; Herbert Spencer, *The study of sociology,* Nueva York, Appleton, 1889: 192-196, 368-369; Roberto Moreno, "Mexico", en Thomas F. Glick (comp.), *The comparative reception of Darwinism,* Chicago, University of Chicago Press, 1988: 366-368.

La inmigración europea brindaba una respuesta posible que, al mismo tiempo, blanquearía a la población y aliviaría la escasez de mano de obra. Las leyes que se aprobaron en 1883 procuraban estimular la colonización extranjera y elevar la productividad agrícola parcelando tierras baldías —así como propiedades comunales indígenas, sin títulos de propiedad—, y poniéndolas a disposición de inversionistas privados, inmigrantes o empresas agrícolas. Con ello los dirigentes mexicanos esperaban explotar la tierra improductiva de los poblados y, al mismo tiempo, crear una clase media rural. Esteban Maqueo Castellanos calculó que el país sería treinta veces más rico si lograse sustituir de alguna manera los once millones de indios con igual número de inmigrantes extranjeros, sin importar su país de origen.[11] Algunos autores menos racistas encomiaron esa política como una manera de estimular los matrimonios entre europeos e indios, y contribuir así al crecimiento de la nación mestiza. En última instancia esas leyes no lograron establecer una clase media; antes bien, concentraron aún más la propiedad de la tierra en manos de una pequeña elite. Las migraciones de finales del siglo XIX beneficiaron mucho más a Argentina y a Estados Unidos que a México, donde el censo de 1900 registró tan sólo 60 mil inmigrantes en una población de 13 millones de personas.[12]

Otra solución que se propuso para el problema indígena, inspirada tanto en los ideales del liberalismo clásico como en el ejemplo de Benito Juárez, era la educación universal. Justo Sierra, en los años 1880, encabezó una campaña de enmienda constitucional para hacer obligatoria la educación primaria de todos los niños mexicanos. Francisco Cosmes se opuso, aduciendo que los indios del campo no tenían necesidad de educarse, y que si mandaban a sus hijos a la escuela no tendrían quién trabajara. Es verdad que resultaba problemático proporcionar un entorno adecuado para la educación; Ignacio Ramírez había propuesto antes el establecimiento de comunas agrarias en las cuales se adoctrinaría a los in-

[11] Esteban Maqueo Castellanos, *Algunos problemas nacionales,* México, Eusebio Gómez de la Puente, 1910: 83.

[12] Charles A. Hale, *The transformation of liberalism in late nineteenth-century Mexico,* Princeton, Princeton University Press, 1989: 235-240, 253; Colin M. MacLachlan y William H. Beezley, *El gran pueblo. A history of greater Mexico,* Englewood Cliffs, Prentice Hall, 1994: 88.

dios en la cultura occidental. Sierra estaba de acuerdo en que los educadores debían adaptar su mensaje a las condiciones especiales de la raza indígena; sin embargo su insistencia en que la educación universal era esencial para la supervivencia y el crecimiento de la nación no logró que la medida fuese aprobada por un congreso porfiriano, poco preocupado por mejorar la situación de los campesinos.[13]

El debate sobre la educación llevó al primer plano los factores ambientales responsables de la presunta inferioridad de los nativos. Algunos autores, como Julio Guerrero, responsabilizaban al clima tropical de la languidez del mexicano y anhelaban, algo jocosamente, las nieves que vigorizaban a los europeos del norte. Francisco Pimentel remontaba su degradación a las religiones bárbaras, los gobiernos despóticos y la cruel educación de la época prehispánica. Los siglos adicionales de opresión por parte de los conquistadores y los hacendados españoles habían contribuido aún más al desgano indio, según Ezequiel Chávez. Para Justo Sierra la falta de educación explicaba su retraso. Hasta Francisco Cosmes, que dudaba de la capacidad de los indios para mejorar con educación, atribuía su falta de civilización a factores ambientales.[14]

La dieta era una respuesta natural para los científicos que buscaban las causas ambientales del subdesarrollo indígena. Ya en los años 1840 el químico alemán Justus von Liebig había definido los elementos básicos de la nutrición moderna, y los debates acerca de los efectos fisiológicos de la *cuisine* se remontaban hasta la antigüedad. Los reformadores morales del siglo XIX en Alemania, Gran Bretaña y Estados Unidos atribuían toda clase de vicios a una dieta inadecuada. En el decenio de 1830 el pastor Sylvester Graham, de Connecticut, comenzó a predicar que la comida muy condimentada, en especial la carne, provocaba peligrosos estímulos corporales que sólo podían contrarrestarse comiendo el burdo pan "graham" de trigo entero. Entre tanto el poeta inglés radical Percy Shelley escribía que la Francia revolucionaria podía haber evitado el pe-

[13] Vaughan, 1982: 22-23; Hale, 1989: 228-234; Martin S. Stabb, "Indigenism and racism in Mexican thought, 1857-1911", *Journal of Inter-American Studies* 1, 1959: 413-414.

[14] Stabb, 1959: 411-415; Schmidt, 1978: 50-53; Hale, 1989: 221-229.

ríodo del terror si las muchedumbres de París hubieran comido menos carne, y que un Napoleón vegetariano jamás hubiese aspirado a conquistar Europa. Pero mientras los moralistas victorianos trataban de ahogar sus lascivos apetitos con pan integral, las clases altas mexicanas buscaban el efecto contrario: encender el vigor de las masas indias mediante el consumo de trigo.[15]

Los esfuerzos de los españoles por alejar a los indios del maíz tenían una historia larga y complicada que se remontaba a la evangelización del siglo XVI. Los asilos para indigentes de la ciudad de México, en la década de 1830, ofrecían comidas gratuitas que incluían pan de trigo, frijoles y un poquito de carne. Los reglamentos carcelarios porfirianos requerían que los presos recibiesen una alimentación basada en el pan de trigo. De desayuno les daban pan y atole; la comida consistía en pan con arroz y carne, y concluían el día con pan y frijoles. Los funcionarios no permitían que se sirviesen platos populares favoritos, como tamales y enchiladas, ni siquiera en días festivos.[16] Las clases de cocina que se impartían a las alumnas de la Escuela de Artes y Oficios, descritas en el capítulo previo, también daban importancia a modestos platos europeos, más que a los sazonados alimentos mexicanos. Para los años 1880 Justo Sierra y otros habían comenzado a sugerir que existía un vínculo entre la mala nutrición y la debilidad de los indios. En un estudio de higiene en Puebla, en 1888, el doctor Samuel Morales Pereira condenaba todos los aspectos de los hábitos alimentarios populares, incluidas la dependencia de las tortillas de maíz, la falta de agua purificada y la dieta adulta para los niños pequeños. Atacaba incluso el gusto nacional por picotear a lo largo del día,

[15] Stephen Nissenbaum, *Sex, diet, and debility in Jacksonian America. Sylvester Graham and health reform*, Chicago, Dorsey, 1980: 39-52; Joachim Kühnau, "Food cultism and nutrition quackery in Germany", en Gunnar Blix (comp.), *Food cultism and nutrition quackery*, Upsala, Swedish Nutritional Foundation, Almqvist and Wiksells, 1970: 59-68.

[16] Nancy Ray Gilmore, "The condition of the poor in Mexico, 1834", *Hispanic American Historical Review* 37, núm. 2, mayo de 1957: 213-226. Gilmore señala que las instituciones caritativas eran sostenidas por las granjas trigueras, pero esto, por sí mismo, no explica que se diese pan a los pobres cuando los precios del maíz eran más bajos que los del trigo. Véanse también los artículos 34-36 del código carcelario citado en *Boletín del Archivo General de la Nación* 5, núm. 4, octubre-diciembre de 1981, y 6, núm. 1, enero-marzo de 1982: 106.

que alteraba la rutina digestiva y provocaba desórdenes gastrointestinales.[17]

Armado así de opiniones autorizadas, tanto mexicanas como europeas, Francisco Bulnes se abocó a elaborar el discurso de las tortillas achacando la debilidad de los indios a su alimentación basada en el maíz. Con las clasificaciones nutricionales desarrolladas por von Liebig, planteó un requerimiento mínimo diario de 130 gramos de proteína, alrededor del doble de lo que se recomienda hoy, pero similar a los niveles de su época. Calculó después que para alcanzar ese nivel una persona debía comer 1 400 gramos de pan de trigo o 2 300 gramos de maíz, es decir tres grandes hogazas de pan o una muy buena pila de tortillas. Aunque la primera cifra suene excesiva, Bulnes calculó que el porcentaje de proteína en el pan de trigo era el que más se aproximaba al de la leche materna, de donde dedujo: "Puede pues decirse que la leche de mujer es el trigo de los niños y que el trigo es la leche de mujer de los adultos." Sin embargo dos kilos y medio de tortillas rebasaban los límites de la digestión humana, y eran fundamentalmente algo "incompatible con la vida". Observó además que los europeos consumían grandes cantidades de carne, mientras que los indios tenían una alimentación casi exclusivamente vegetariana. Citando al científico francés Geoffroy de Saint-Hilaire, llegó a la conclusión de que sin carne en la dieta el cerebro humano dejaba de funcionar y la civilización se volvía imposible.[18]

Bulnes ubicó también la dieta en la historia evolutiva tan esencial para los análisis positivistas. Afirmó que las grandes civilizaciones de la antigüedad —Egipto, Grecia, Roma y la India védica— habían surgido de los campos de trigo. En cambio, "El maíz fundó en América dos imperios; el azteca y el inca, en apariencia poderosos, pero débiles al grado de caer para siempre vencidos, por insignificantes gavillas de bandoleros españoles." Una lógica similar explicaba el éxito del imperialismo británico en Asia (contra los comedores de arroz) y en Irlanda (de papas). Los problemas

[17] *La Libertad*, 23 de diciembre de 1883; *El Universal*, 11 de octubre de 1893; Justo Sierra, *Obras completas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1977, 14 vols., 9: 126-128; Samuel Morales Pereira, *Puebla. Su higiene, sus enfermedades*, México, Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento, 1888: 40-45.

[18] Bulnes, 1899: 10-11, 17.

nutricionales seguían presentes y explicaban la incapacidad de los nativos de llevar a cabo trabajo industrial. En una burda comparación de la cosecha de café en Veracruz y en Brasil, los trabajadores mexicanos alcanzaban un tercio de la productividad que lograban los esclavos africanos antes de su emancipación, en 1888. Los indios quedaban aún peor parados cuando se los comparaba con los obreros fabriles europeos. Bulnes sostenía, en su punto más controvertido, que "En la humanidad, las especies conservadoras, experimentan en su organismo una especie de mineralización que las inclina hacia la inmutabilidad y *pasivismo* de las rocas", cosa que había ocurrido con los pueblos indígenas, y que cancelaba toda esperanza de un progreso futuro.[19]

Bulnes llegó a ser muy notorio por sus teorías, sobre todo por afirmar que el maíz había marcado con un estigma irrevocable a toda la raza india. Una reseña de la *Revista Positiva* citaba a Benito Juárez y a Ignacio Altamirano como pruebas de que el pueblo del maíz podía elevarse por encima de su humilde vida campesina. El periódico *El Imparcial* coincidía en términos generales con esa evaluación de la nutrición indígena, pero insistía en que el problema podía resolverse si el maíz se balanceaba con otros alimentos, como los frijoles.[20] Señalaba además que Bulnes no era muy congruente al apoyarse en las autoridades científicas; citaba los trabajos de Saint-Hilaire en favor de una dieta carnívora pero atribuía la superioridad europea al pan de trigo. Los victorianos, por otro lado, pensaban que el trigo servía para calmar la estimulación provocada por la ingestión de carne. Empero, las técnicas para estudiar la nutrición siguieron siendo muy primitivas durante todo ese siglo, y Bulnes basaba sus aseveraciones más en el prejuicio cultural que en datos experimentales.[21]

Si bien persistían dudas acerca de las implicaciones cabales de la teoría, los argumentos nutricionales llegaron a ser un tema recu-

[19] Bulnes, 1899: 5-7, 17.

[20] Luis Mesa, "Impresiones de la lectura de la obra que publicó el señor ingeniero don Francisco Bulnes, titulada *El porvenir de las naciones hispano-americanas ante las recientes conquistas de Europa y los Estados Unidos*", *Revista Positiva* 2, marzo de 1902: 92-99; *El Imparcial*, 23 de agosto de 1899.

[21] Una visión fascinante de los orígenes de la ciencia de la nutrición se puede encontrar en Hillel Schwartz, *Never satisfied. A cultural history of diets, fantasies, and fat*, Nueva York, The Free Press, 1986.

rrente en el discurso de la elites. Autores como Francisco Flores y Esteban Maqueo Castellanos atribuían la falta de espíritu de industria entre los pueblos indígenas a las pobres condiciones de vida y a su alimentación.[22] En un esfuerzo por medir científicamente el subdesarrollo de la juventud mexicana, la Secretaría de Educación puso en marcha un programa de mediciones antropométricas. Los primeros resultados fueron perturbadores, porque los escolares de clase media de la ciudad de México eran más bajos que los de Estados Unidos. Los investigadores no tardaron en darse cuenta de que tendrían que ajustar sus criterios, pero pese a esta lección de relativismo cultural se mostraban preocupados cuando los niños pobres no estaban a la altura de los ideales de la clase media.[23]

Para la clase alta porfiriana era todavía más terrible la amenaza que la cocina popular representaba para el orden público. En el campo la mala alimentación no provocaba nada más serio que la indolencia, pero en la ciudad la falta de nutrición adecuada causaba conductas desviadas, criminalidad y alcoholismo. El sociólogo Julio Guerrero describió con riqueza de detalles las inmundas condiciones de vida de los pobres urbanos y su "abominable" comida, como larvas de mosquitos y tamales rellenos de pescados enteros. Con tal de llenarse el estómago se entregaban a una vida de crimen. Y lo que era peor, esa nutritiva bebida, el pulque, representaba parte importante de la dieta proletaria. Justo Sierra llamó al alcoholismo el "mal del siglo", y en 1902 un estudio de Demetrio Sodi trazaba una relación directa entre los niveles de crimen y la cantidad de pulque vendido en la ciudad de México. Guerrero aconsejaba explícitamente a las clases bajas que prescindiesen "de los placeres de la mesa" y se restringiesen a "una alimentación higiénica".[24]

La presunta inferioridad nutricional del maíz llegó a tener un lugar prominente en el discurso de la elite porque coincidía con la

[22] Maqueo Castellanos, 1910: 83; Flores, citado en Moisés González Navarro, *El porfiriato. La vida social,* en Daniel Cosío Villegas, *Historia moderna de México,* México, Hermes, 1956: 152.

[23] Archivo Histórico de la Secretaría de Educación Pública (en adelante AHSEP), caja 135, exp. 63; caja 136, exp. 5; caja 468, exp. 4.

[24] Julio Guerrero, *El génesis del crimen en México. Estudio de psiquiatría social,* México, Librería de la Viuda de Ch. Bouret, 1901: 148-149; Francisco Bulnes, *El pulque,* México, Imprenta de Murguía, 1909; González Navarro, 1956: 74-79; *El Imparcial,* 14 de marzo de 1902.

dominante mentalidad de los científicos. El lenguaje de los carbohidratos y las proteínas era atractivo para los positivistas que iban en pos de explicaciones biológicas, objetivas, de los fenómenos sociales. Y a diferencia del darwinismo social de Spencer, en el cual las leyes naturales juzgaban, sin apelación, a individuos y razas, las deficiencias nutricionales podían corregirse por medio de la intervención humana. La naturaleza determinista de la "supervivencia del más apto" era inaceptable para los intelectuales mexicanos que, con la posible excepción de Bulnes y Cosmes, tenían una fe liberal en la eficacia de la acción humana. Por último, las explicaciones raciales tenían en México límites inherentes, ya que prácticamente todos los científicos eran mestizos. La convicción porfiriana, la fe finisecular en el progreso importado, se derivaba de una premisa tácita: que era la cultura, no la raza, la que determinaba la modernidad. No era necesario ser europeo de nacimiento; bastaba con actuar como europeo, vestir como europeo, comer como europeo.[25]

Pero la gran mayoría de los mexicanos tenían pocos deseos de actuar, vestir o comer como europeos, no se diga ya de serlo. En realidad ése era el problema fundamental al que debían enfrentarse las elites porfirianas: ni las masas rurales ni muchos habitantes de la ciudad solían compartir sus sueños de modernidad. Por ello es necesario analizar en qué medida Bulnes y sus compañeros lograron difundir a los sectores populares el discurso de la tortilla.

Difusión y disensión

El valor hegemónico de cualquier discurso depende, finalmente, del grado de su aceptación popular. Para que las elites gobiernen

[25] Acerca de los límites de las explicaciones científicas deterministas véase Nancy Leys Stepan, *"The hour of eugenics". Race, gender, and nation in Latin America,* Ithaca, Cornell University Press, 1991: 73. Sobre el pensamiento racial de los científicos véanse William D. Raat, "Los intelectuales, el positivismo y la cuestión indígena", *Historia Mexicana* 20, núm. 3, 1971: 412-427; Moisés González Navarro, "Las ideas raciales de los científicos, 1890-1910", *Historia Mexicana* 37, núm. 4, 1988: 565-583. William Beezley acuñó la expresión "conviccion porfiriana" en su *Judas at the Jockey Club,* 1987: 13.

por consenso y no por la fuerza tienen que convencer al pueblo de que sus objetivos son válidos y su autoridad legítima. Además deben expresar esos mensajes en un lenguaje que resulte significativo para el público al que desean llegar. Los gobernantes mexicanos encontraban grandes dificultades para comunicar directamente su ideología desarrollista a las masas rurales, que muchas veces mostraban poco aprecio por los beneficios de los ferrocarriles y las fábricas, de la disciplina laboral y los valores burgueses. El discurso de la tortilla, en cambio, ofrecía símbolos fáciles de entender y ampliamente aceptados. Su valor de propaganda no residía en el lenguaje nutricional y las analogías evolucionistas que tan convincentes resultaban para los científicos, sino más bien en las asociaciones entre los europeos y el trigo, por un lado, y los indios y el maíz, por el otro. Los intentos de los líderes porfirianos por difundir el cultivo y el consumo de trigo, como un paso para llegar a asimilar a los campesinos en la cultura dominante, tuvieron cierto éxito, pero inspiraron también un contradiscurso subversivo.

Las formulaciones del discurso de la tortilla revelaban una profunda ignorancia acerca de la variedad de la vida rural mexicana; sin embargo se basaban en una asociación legítima entre el maíz y la identidad. Muchos miembros de las elites urbanas concebían el campo poblado por masas indiferenciadas de pueblos indígenas, aunque numerosos aspectos de la cultura mestiza habían penetrado incluso en las comunidades indias. En oposición al estereotipo de los campesinos ignorantes y apáticos en lo relativo a la vida fuera de su rancho, la mayoría de ellos participaban en los mercados regionales y mostraban gran curiosidad acerca de la sociedad mestiza. Muchos habían viajado a grandes distancias en peregrinaciones religiosas o para presentar peticiones al gobierno. Pero el discurso de la tortilla reconocía el significado profundo del maíz como cosecha de subsistencia y como fuente de identidad. Según observó un periódico en 1877, las intensas lluvias pudrían los cultivos locales de trigo y provocaban una situación grave sobre todo para el cura y "el ministro de Gobernación, que gusta del pan blanco, grande y caliente".[26]

[26] *El Monitor Republicano,* 2 de marzo de 1877. Véanse también Vaughan, 1982: 145; Alan R. Sandstrom, *Corn is our blood. Culture and ethnic identity in a contemporary Indian village,* Norman, University of Oklahoma Press, 1991: 345.

Además, el objetivo de incorporar a los campesinos en la vida nacional contenía más retórica que realidad. Los triunfos oratorios de Justo Sierra promoviendo la educación primaria universal no se traducían en los presupuestos requeridos para alcanzar ese sueño. La primera ley general que promovía la educación rural fue aprobada por el congreso el 30 de mayo de 1911, poco después de la renuncia de Díaz. Tal vez lo que mejor ilustraba la realidad de los programas de modernización rural a finales del siglo XIX era la construcción de ferrocarriles. La administración de Díaz señalaba la extensión siempre creciente de rieles como prueba de crecimiento económico, pero, más que unificar al país a fin de crear un desarrollo genuino, los nuevos ferrocarriles servían fundamentalmente para facilitar la exportación de materias primas a Europa y a Estados Unidos.[27] En el caso del trigo, aunque los expertos porfirianos en materia de agricultura subrayaban la necesidad de una mayor producción, entre 1892 y 1907 los rendimientos se elevaron un modesto cinco por ciento *per capita*. Parte de esas cosechas se quedaba en las áreas rurales, a medida que se abrían panaderías en pueblitos mestizos, como San José de Gracia, Michoacán, pero la mayor parte se destinaba a satisfacer los crecientes mercados urbanos.[28]

La ideología desarrollista de la elite causó su máximo impacto en las ciudades, donde las ideas positivistas dominaban la prensa popular. El principal diario de la ciudad de México, *El Imparcial,* promovió con entusiasmo el discurso de la tortilla. En 1898 los editores citaron la predicción de una futura escasez de trigo en Europa y analizaron posibles soluciones. Tal vez los europeos podrían comer plátanos o tortillas, reflexionaron brevemente, antes

[27] Respecto a la educación véanse Vaughan, 1982: 22-23; Hale, 1989: 227-233; José Manuel Puig Casauranc, "Cómo son y por qué son así nuestras escuelas rurales", *Publicación de la Secretaría de Educación Pública* 13, núm. 17, 1927: 5. Los ferrocarriles y el desarrollo se analizan en John Coatsworth, *Growth against development. The economic impact of railroads in Porfirian Mexico,* De Kalb: Northern Illinois University Press, 1981.

[28] Joseph Cotter, *Before the green revolution. Mexican agricultural science policy, 1920-1940,* tesis de doctorado, University of California, Santa Bárbara, 1993. Sobre la producción de trigo véase John Coatsworth, "Anotaciones sobre la producción de alimentos durante el porfiriato", *Historia Mexicana* 26, núm. 2, 1976: 167-187. Acerca de las panaderías rurales véase Luis González y González, *San José de Gracia. Mexican village in transition,* trad. de John Upton, Austin, University of Texas Press, 1972: 68.

El maíz, para muchos miembros de la elite decimonónica, era responsable de los males que aquejaban al pueblo mexicano. *(Archivo General de la Nación.)*

de rechazar estas ideas por absurdas. Llegaron a la decisiva conclusión de que el el alimento del mundo civilizado era el trigo. Un año más tarde señalaban la difusión de trigo como medida del avance de la civilización. *El Colono,* al comentar la escasa productividad de los trabajadores agrícolas mexicanos, mencionaba que los indios eran capaces de plantar maíz y frijoles, pero prácticamente inútiles para producir cultivos comerciales. De manera similar, *El Imparcial* deploraba la baja productividad de los agricultores indios, y reafirmaba la idea de que el maíz era inadecuado para el consumo humano. *El Economista Mexicano* afirmaba que "inflexibles leyes" habían condenado a los indios del país a un estado de perpetua tristeza como resultado del trabajo duro y el hambre.[29]

La clase media mexicana compartía la reverencia de *El Imparcial* por el trigo, pero no está claro si aceptaba el dictamen nutricional del periódico acerca del maíz. Vicenta Torres de Rubio, en su manual de cocina de Michoacán, hablaba del trigo como"el pri-

[29] *El Imparcial,* 8 de septiembre de 1898, 23 de julio de 1899, 14 de febrero de 1906; *El Colono,* 10 de noviembre de 1895; *El Economista Mexicano,* 21 de agosto de 1909.

mero de los cereales", y creía incluso que "esa preciosa fécula" era "un señalado favor de la Providencia Divina, el haber concedido a la humanidad un delicado y noble fruto como es el del trigo". Aunque se mostraba menos efusiva en relación con el maíz, lo aceptaba en la mesa.[30] En un periódico de Monterrey se publicaba un anuncio que afirmaba: "Habrá quienes se satisfagan con tortillas, pero si realmente quiere gozar de la vida compre sus alimentos y vinos en la Tienda Americana."[31] Es bastante dudosa la influencia de esos anuncios en el público mexicano; en realidad pueden haber sido contraproducentes, inspirando asociaciones entre el maíz y el nacionalismo. De cualquier manera el discurso de la tortilla no estaba dirigido tanto a eliminar el maíz de la dieta de la clase media como a difundir el gusto por el trigo entre los consumidores de la clase trabajadora.

Los modernos bienes de consumo atraían seductoramente a muchos trabajadores industriales urbanos. William French demostró que algunos mineros de Chihuahua se pasaban el tiempo libre adoptando numerosos aspectos de la cultura clasemediera, como usar cuellos almidonados o ir al teatro, a fin de afirmar una forma de igualdad social con sus patrones. Los trabajadores mexicanos empezaron también a comer más trigo, ya fuese el pan o las galletas saladas, cada vez más comunes. Aunque los trabajadores representaban los mercados tan deseados para las manufacturas mexicanas, los miembros de las clases medias solían ofenderse ante su presunción de igualdad. Esta incomodidad se debía en parte al hábito de los obreros de introducir elementos de la cultura popular en la sociedad burguesa. . . por ejemplo, silbar en el teatro tal como lo hacían en la plaza de toros.[32]

La difusión del trigo produjo también nuevas mezclas de la *cuisine* europea y la nativa. Tal vez un ignoto vendedor porfiriano de tacos fue el creador del más popular de los usos del pan en el México moderno, la torta compuesta. La receta típica de este emparedado que ahora se encuentra por doquier —fiambres, carne de cerdo o pollo caliente, con frijoles, queso, rebanadas de aguacate y chiles en vinagre, todo dentro de un pan llamado telera— su-

[30] Torres, 1896: 758.
[31] *Monterey News*, 14 de febrero de 1903.
[32] French, 1994: 199-207. Véase también Haber, 1989: 54.

gieren la sustitución de las tortillas por pan en la comida callejera citadina. El origen de la torta compuesta, igual que el del mole poblano, es ya una leyenda, pero es posible que el emparedado mexicano se generalizase a medida que, hacia finales del siglo, se difundía el consumo de trigo. Artemio del Valle Arizpe encontró quizá las primeras referencias a los vendedores de tortas en la capital porfiriana. Un tortero aparecía como personaje en una obra de 1899, *Las luces de los ángeles,* y José Vasconcelos recordaba haber servido tortas de pollo y de sardinas en una fiesta estudiantil más o menos en esa misma época.[33] En 1902 el Consejo de Salubridad advirtió sobre los posibles riesgos de que en la torta compuesta se utilizaran ingredientes poco higiénicos. Los científicos observaron que "Desde hace tiempo, y tomando cada día mayor incremento, comenzaron a establecerse en la capital pequeños comercios para la venta de 'tortas compuestas'" a los trabajadores y las familias pobres.[34]

A pesar de la creciente popularidad de la torta, algunos mexicanos empezaron a poner en duda la superioridad del trigo y los ideales de la sociedad de consumo en general. Uno de los primeros cuestionamientos a la hegemonía emergente de patriotismo y valores burgueses del porfiriato apareció en 1894 en el periódico *El Obrero Mexicano:* "Ya es hora de que nuestros ciudadanos pongan sus propios intereses por delante de la música de los desfiles, pongan el país antes que las luces de bengala, piensen un poco en lugar de comer galletas de Salvatierra."[35] El sindicalismo obrero creció rápidamente en las dos décadas siguientes, sobre todo en las panaderías de la ciudad de México, pero sus demandas se mantuvieron dentro de los parámetros clasemedieros de mayores salarios y mejores condiciones.[36] La respuesta más coherente al discurso de

[33] Jesús Flores y Escalante, *Brevísima historia de la cocina mexicana,* México, Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos, 1994: 209-215; José Vasconcelos, *Ulises criollo,* México, Botas, 8a. ed., 1937: 251.

[34] *El Imparcial,* 9 de julio de 1902.

[35] Citado en Tony Morgan, "Proletarians, políticos, and patriarchs. The use and abuse of cultural customs in the early industrialization of Mexico City, 1880-1910", en William H. Beezley, Cheryl English Martin y William E. French (comps.), *Rituals of rule, rituals of resistance. Public celebrations and popular culture in Mexico,* Wilmington, Scholarly Resources, 1994: 165.

[36] María del Carmen Reyna, "Las condiciones del trabajo en las panaderías de la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX", *Historia Mexicana* 31, núm. 3, 1982: 431-448.

la tortilla apareció en la obra de Andrés Molina Enríquez, un intelectual liberal y ferviente nacionalista que consideraba a los mestizos como los verdaderos representantes de la nación mexicana, y quien observó que el hecho de que "el maíz constituye la base principal de su alimentación cotidiana, lo demuestra de un modo absolutamente indudable la cocina nacional".[37]

Molina Enríquez rechazaba las afirmaciones de la superioridad del trigo, y señalaba la verdadera naturaleza de los problemas rurales de México. En primer lugar dividió la alimentación de los mexicanos en tres niveles acumulativos. Los más pobres de los pobres comían simplemente maíz, sal y agua; cuando les era posible los indios complementaban esa dieta con chiles y pulque; finalmente, en el nivel más alto, los mexicanos añadían a estos alimentos básicos carne, pan y otros productos. La simple dieta de tortillas solas había bastado para que indios y mestizos transportasen pesadas cargas, incansables como caballos, y que luchasen valientemente en la guerra de independencia y durante la reforma. Molina Enríquez achacaba más bien los problemas nacionales a la desigual distribución de la tierra, que impedía el desarrollo económico, al mismo tiempo que evitaba que los mexicanos consumieran una dieta más completa. Con su llamado a una reforma agraria se convirtió en uno de los grandes profetas de la revolución de 1910.[38]

El nacionalismo revolucionario

Las medidas en gran parte excluyentes del gobierno porfiriano —que le negaba un voto efectivo a la clase media y alienaba a las masas rurales de las tierras de sus pueblos— precipitaron una revolución social que duró una década. A partir de 1910 los campesinos se levantaron en armas, derrocaron el régimen de Díaz, y exigieron la devolución de las tierras que habían perdido en beneficio de las

[37] Andrés Molina Enríquez, *Los grandes problemas nacionales,* México, Era, 1978: 279.

[38] *Ibidem:* 349-351. Véase también Basave Benítez, 1991: 111.

grandes haciendas y las compañías mineras. Pese a la iniciativa militar del campesinado, la dirigencia del movimiento quedó en manos de las personas de clase media que se adherían a la ideología desarrollista porfiriana. Estos generales, que dominaron la política mexicana durante los años veinte y treinta, procuraron mantener buena parte de las líneas directrices previas. Sin embargo, derivaban su legitimidad de su servicio durante la revolución, así que tenían que equilibrar la modernización agrícola e industrial con las reformas agrarias y laborales incorporadas en la constitución revolucionaria de 1917. Para hacer más fáciles estos compromisos trataron de forjar una identidad nacional incluyente, que incorporase a los campesinos como defensores del nuevo régimen.

Tres décadas de lucha revolucionaria contribuyeron enormemente al crecimiento de la unidad nacional. Frederick C. Turner, en su estudio clásico *The dynamics of Mexican nationalism,* consideró que la revolución fue el crisol de la coalición social y el consenso político del México moderno. Al limpiar el templo porfiriano los profetas revolucionarios exorcizaron las fuentes de la desunión, el regionalismo estrecho, el odio étnico y el conflicto de clases del siglo XIX. Las campañas militares sacaban a los campesinos de sus poblados y los unían en un espíritu de cuerpo revolucionario con gente de lugares remotos de la república. De esta manera las lealtades locales cedieron el paso a un sentimiento de comunidad nacional. Y su servicio patriótico, a su vez, obligó a los gobiernos a reemplazar la exclusionista imagen decimonónica con una política inclusionista de indigenismo, que postulaba al indio como una fuente vital de la cultura mexicana. También los trabajadores organizados se unieron a la lucha con "batallones rojos", y los sindicatos obtuvieron reconocimiento en la constitución de 1917 y un espacio dentro del partido oficial. No obstante, si bien la revolución puede haber contribuido al sentimiento nacionalista, las conclusiones de Turner acerca del consenso social y político mexicano siguen siendo cuestionables. Tuvo la mala suerte de publicar en 1968, el año en que la matanza de cientos de estudiantes en la plaza de Tlatelolco de la ciudad de México afectó gravemente la visión de la unidad nacional.[39]

[39] Frederick C. Turner, *The dynamics of Mexican nationalism,* Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1968.

Sin duda las administraciones revolucionarias trataron de fomentar ese consenso político y social como medio de consolidar su poder y modernizar el país. Pretendían nada menos que la completa transformación de los campesinos en nuevos ciudadanos revolucionarios. El presidente Álvaro Obregón inició un programa masivo de escuelas rurales, en 1921, para enseñar español y patriotismo mexicano. Su sucesor, Plutarco Elías Calles, llevó ese proyecto hasta sus últimas consecuencias, atacando la cultura tradicional del campo y, sobre todo, a la iglesia católica. Anticlerical rabioso, cerró catedrales, deportó curas y expresó la esperanza de erradicar completamente la fe para que los mexicanos transfiriesen su lealtad de la iglesia a la nación.[40] Incluso la expropiación de las compañías petroleras extranjeras que llevó a cabo el presidente Lázaro Cárdenas en 1938, el momento definitorio del nacionalismo revolucionario, estuvo motivada en gran medida por el cálculo político interno. El historiador Friedrich Schuler ha demostrado que en 1937 el gobierno mexicano estaba al borde de la quiebra debido a los costosos programas de desarrollo. La expropiación petrolera prometía ayudar a financiar la modernización futura al mismo tiempo que le permitía a Cárdenas responsabilizar a los extranjeros de las dificultades económicas del país.[41]

Pero los intentos revolucionarios de ingeniería social fueron incapaces de superar la difundida resistencia popular. La campaña anticlerical de Calles provocó una insurgencia guerrillera católica, la rebelión cristera (1926-1929).[42] Aunque la lucha se concentró en el corazón conservador del centro-occidente de México, la oposición a la postura iconoclasta del gobierno se extendía incluso

[40] Adrian A. Bantjes, "Burning saints, molding minds. Iconoclasm, civic ritual, and the failed cultural revolution", en William H. Beezley, Cheryl English Martin y William E. French (comps.), *Rituals of rule, rituals of resistance. Public celebrations and popular culture in Mexico*, 1994: 261-294.

[41] Friedrich Schuler, *Cardenismo revisited. The international dimensions of the post-reform Cárdenas era, 1937-1940*, tesis de doctorado, Universidad de Chicago, Chicago, 1990.

[42] Jean Meyer, *The Cristero rebellion. The Mexican people between church and state*, Cambridge, Cambridge University Press, 1976; Bantjes, 1994: 276-278; Marjorie Becker, "Torching la Purísima, dancing at the altar. The construction of revolutionary hegemony in Michoacán", en Gilbert M. Joseph y Daniel Nugent (comps.), *Everyday forms of state formation. Revolution and negotiation of rule in modern Mexico*, Durham, Duke University Press, 1994.

al estado natal del mandatario, Sonora. Para finales de los treinta Calles había salido al exilio y sus estandartes rojos y negros habían sido reemplazados por el símbolo tradicional del nacionalismo mexicano, la virgen de Guadalupe. El gobierno revolucionario tuvo más éxito al instilar el nacionalismo a través de sus campañas educativas rurales, pero incluso en este caso seguía habiendo diferencias entre el mensaje que se enviaba desde la ciudad de México y el que se recibía en las comunidades distantes.

Las misiones educativas

José Vasconcelos, secretario de Educación de 1921 a 1924, creó el programa de escuelas rurales de México inspirándose en los misioneros españoles del siglo XVI. Pensaba que los frailes habían revolucionado la cultura material prehispánica al enseñar avanzadas técnicas agrícolas y mecánicas europeas. Atribuía el éxito educativo de aquéllos al fervor espiritual, por el cual las habilidades manuales eran menos importantes que el objetivo de convertir al catolicismo a los indios. Según Vasconcelos los indígenas del siglo XX necesitaban un programa evangélico de ese tipo para superar sus condiciones primitivas. E igual que los frailes españoles, estos misioneros modernos requerían una "religión", una fuente de entusiasmo, que sólo podría provenir del patriotismo. Sucesivos gobiernos revolucionarios persiguieron esta meta de incorporar a los indios a la vida nacional, enseñándoles los patrones aceptados por la moderna sociedad mexicana, incluyendo el uso del español, la ética laboral capitalista y la *cuisine* del trigo.

Estos objetivos coincidían con los programas desarrollistas del porfiriato; sin embargo, un decenio de conflicto —la primera guerra mundial, así como la revolución mexicana— había desacreditado a Europa como modelo cultural. Los gobiernos revolucionarios adoptaron en cambio una ideología de indigenismo que exaltaba a los indios como miembros importantes de la nación. Manuel Gamio formuló la base de esta ideología en 1916 en su libro *Forjando patria,* que proclamaba las metas de la fusión racial,

la convergencia cultural, la unificación lingüística y la igualdad económica. Pero en oposición al ideal porfiriano vestido con ropas europeas, Gamio reconoció las contribuciones indígenas a la cultura nacional. Su labor arqueológica en Teotihuacan no sólo revivió monumentos prehispánicos; también rindió tributo a los indios vivos al fomentar las industrias artesanales, aunque muchas de éstas había sido introducidas por los misioneros españoles. Mientras tanto el renacimiento muralista trataba de plasmar esta estética popular en nuevos monumentos que exaltaban al gobierno revolucionario. Las obras maestras de Diego Rivera, José Clemente Orozco y David Alfaro Siqueiros incluían prominentes imágenes del maíz, y conjugaban la herencia india y los mártires revolucionarios con el nacionalismo mexicano.[43]

Pese a estos iconos culturales, persistía el reto práctico de difundir esta visión nacional y modernizar el México plural. Los maestros que iban al campo se asombraban por la magnitud del problema al que debían enfrentarse. Según el censo de 1920 más del 70 por ciento de los mexicanos eran analfabetas, y el 10 no hablaba español.[44] La pobreza material alejaba aún más las esperanzas de cambio. Los misioneros se encontraron a la gente de los pueblos apiñada en chozas de adobe de una sola habitación, sin drenaje ni iluminación. La única fuente de ventilación era la puerta, y los fogones llenaban el cuarto con humo que ahogaba a los visitantes, aunque las mujeres del lugar lo ignoraban con una "abnegación maravillosa". Además, la gente vivía en el nivel mínimo de subsistencia, comiendo una dieta "terrible" de tortillas, frijoles y chiles.[45]

Los programas educativos se desarrollaron a lo largo de dos décadas, pero las metas subyacentes de mejorar las condiciones materiales e instilar valores nacionales permanecieron constantes. En 1921 Vasconcelos empezó a reclutar maestros misioneros para que viajaran de un pueblito aislado a otro construyendo las primeras escuelas, llamadas "casa del pueblo". Estos apóstoles modernos no só-

[43] Gamio, 1960: 183; Alan Knigth, "Racism, revolution, and *indigenismo*: Mexico, 1910-1940", en Richard Graham (comp.), *The idea of race in Latin America, 1870-1940,* Austin, University of Texas Press, 1990: 71-113; Jean Charlot, *The Mexican mural renaissance, 1920-1925,* New Haven, Yale University Press, 1967.

[44] James W. Wilkie, *The Mexican revolution. Federal expenditure and social change since 1910,* Berkeley, University of California Press, 1967: 208-213.

[45] AHSEP, caja 156, exp. 39; caja 157, exp. 22.

lo enseñaban a leer, escribir y hacer cuentas, sino también agricultura, industria e higiene. Para 1924, cuando renunció Vasconcelos, habían construido más de mil escuelas. También la administración de Calles dio gran importancia a la educación rural, y cuatro años más tarde se habían abierto unas cuatro mil escuelas nuevas, a las que asistían 250 mil niños. A fin de contar con los maestros para el creciente número de alumnos, la secretaría también creó una serie de escuelas normales. Al mismo tiempo se ampliaron las misiones viajeras para incluir ingenieros agrícolas, médicos y trabajadores sociales que impartiesen en los pueblos más remotos un curso acelerado de modernización. No obstante, el progreso fue lento. En 1934 el presidente Cárdenas implantó un programa destacado pero discutido de educación socialista. El principal problema surgió tal vez en torno a la inclusión de educación sexual en el programa, y para el final de su administración éste se había descartado.[46]

Estas escuelas rurales tenían un enfoque cultural amplio para instilar valores nacionales. Los primeros maestros se sumergían en la vida del pueblo, promoviendo en la comunidad cenas, festividades patrióticas y celebraciones familiares. La *cuisine* representaba un aspecto fundamental de este programa de modernización, reflejando la perdurable influencia del discurso porfiriano de la tortilla en el pensamiento revolucionario. Manuel Gamio, el padre del indigenismo, coincidía con Justo Sierra en que el retraso rural era consecuencia de la mala dieta y la falta de educación. Gamio pensaba que la respuesta a las deficiencias alimentarias era la soya, pero otros seguían a Bulnes y ensalzaban el trigo. Un médico, escribiendo en *El Universal,* denunció que la dieta mexicana era la peor del mundo, y recomendó realizar campañas educativas para sustituir el maíz por el trigo. Otro crítico de la tortilla reiteró la idea porfiriana de que la desnutrición conducía al alcoholismo.[47] Los funcionarios del censo de 1940 incluyeron las tortillas como uno de los indicadores básicos de pobreza y retraso. José Vasconcelos escribió que los mexicanos seguirían en el subdesarrollo mientras no

[46] Vaughan, 1982: 127-164; Victoria Lerner, *La educación socialista,* vol. 17 de Luis González y González (comp.), *La historia de la revolución mexicana,* México, El Colegio de México, 1979; Ramón Eduardo Ruiz, *Mexico. The challenge of poverty and illiteracy,* San Marino, The Huntington Library, 1963.

[47] Gamio, 1939: 29-31; *El Universal,* 14 de julio de 1931, 6 de junio de 1934; *Excélsior,* 3 de abril de 1933.

abandonasen el maíz y adoptasen el trigo. Rafael Ramírez, director de educación rural, lo dijo explícitamente: "a fin de que tus niños no solamente aprendan el idioma castellano, sino que adquieran también nuestras costumbres y formas de vida que indudablemente son superiores a las suyas. Es necesario que sepas que los indios nos llaman *gente de razón,* no sólo porque hablamos la lengua castellana, sino porque vestimos y comemos de otro modo".[48]

La Secretaría de Educación modeló muchas campañas de nutrición rural sobre la base de programas que se habían originado en la ciudad de México. Tal vez lo más básico y práctico de todo fueran los desayunos gratuitos para los niños pobres, que se iniciaron en 1921 con contribuciones voluntarias de profesores de la universidad nacional. De inmediato el gobierno asumió los costos de este programa y pronto ofrecía desayunos de pan, frijoles y café con leche a más de tres mil alumnos. Los maestros rurales que contaban con los recursos necesarios para proporcionar los desayunos presenciaron un cambio radical en sus pequeños discípulos, que dejaron de quedarse dormidos en clase y se mostraron interesados y atentos.[49] Los programas de radio representaron otro medio de fomentar una *cuisine* nacional. Clementina Cerrilla y Stella de Gamboa, profesoras de economía doméstica de la capital, enseñaban cocina de la clase media urbana en sus programas de los años veinte y treinta, pero no pudieron llegar a un gran público rural simplemente porque en esa época pocos pueblos tenían radio.[50]

Las misiones educativas brindaban un medio más directo para inculcar en el campo esas metas alimentarias de la clase media.

[48] Citado por Leonel Durán, "Pluralidad y homogeneidad cultural", en Rodolfo Stavenhagen y Margarita Nolasco (comps.), *Política cultural para un país multiétnico,* México, Secretaría de Educación Pública, 1988: 42; José Vasconcelos, *El tormento,* México, Botas, 1938: 331; José N. Iturriaga, *De tacos, tamales y tortas,* México, Diana, 1987: 17.

[49] Felipe Hernández Gómez, "El maestro rural en las comunidades indígenas", *Los maestros y la cultura nacional, 1920-1952,* México, Secretaría de Educación Pública, 1987, 5 vols., 2: 30-32; Frank Tannenbaum, *Mexico. The struggle for peace and bread,* Nueva York, Alfred A. Knopf, 1950: 159; Wilfrid Hardy Calleott, *Liberalism in Mexico, 1857-1929,* Stanford, Stanford University Press, 1931: 296.

[50] Clementina Cerrilla, "Seis menús de poco costo (Transmitido por radio)", *Publicaciones de la Secretaría de Educación Pública* 13, núm. 1, 1927; AHSEP, caja 9473, exp. 17; *El esfuerzo educativo en México,* México, Secretaría de Educación Pública, 1928, 2 vols., 2: 538-540; Whetten, 1948: 301.

Era habitual que los informes de los trabajadores sociales a sus jefes enumeraran específicamente la cantidad de recetas de pan que les habían enseñado a las mujeres del campo. Las escuelas rurales también recibían instrucción en la fabricación de pastas. En casos extremos la Secretaría de Educación respondía los requerimientos urgentes de los elementos primordiales de la civilización que mandaban sus instructores; por transporte exprés fueron cacerolas de aluminio a Tamatán, Tamaulipas, cucharas soperas a Champusco, Puebla, y platos para postre a Jalpa de Méndez, Tabasco.[51] Mientras los trabajadores sociales instruían a las mujeres en las modernas técnicas de cocina, los agrónomos enseñaban a los hombres cómo cultivar trigo. Esta campaña para sustituir el maíz por el trigo llegó a su punto culminante a finales de los treinta, durante la administración de Cárdenas, lo que parece menos irónico dada la insistencia de los reformadores agrarios en que los ejidos produjesen para vender a los mercados, más que para el consumo local.[52]

Pese a la dedicación de los maestros rurales, los campesinos solían resistirse a esos esfuerzos por transformar su forma de vida. Incluso con los ingresos más altos que fueron posibles gracias a la reforma agraria, mucha gente ignoraba a los maestros que le aconsejaba dejar sus chozas de adobe y construir casas de bloques de concreto. También se aferraban a sus huaraches y sus hamacas, más adecuados para los climas tropicales que los zapatos y las camas europeos. La elaboración de pan no era más que otra sugerencia impráctica para mujeres que eran ya muy hábiles haciendo tortillas, y que no tenían los hornos necesarios para el pan. Un desalentado miembro de estas misiones exclamó que México necesitaba una "dictadura de la educación rural".[53] Sin embargo, al cabo de dos décadas la educación rural también había arrojado importantes beneficios. Para 1940 cinco millones de mexicanos habían aprendido a leer, y cientos de miles que antes sólo hablaban

[51] AHSEP, caja 155, exp. 21; caja 156, exp. 34; caja 402, exps. 91, 95; caja 776, exp. 43.

[52] Joseph Cotter, "The origins of the green revolution in Mexico. Continuity or change?", en David Rock (comp.), *Latin America in the 1940s. War and postwar transitions*, Berkeley, University of California Press, 1994: 235-236; *El Nacional*, 15 de mayo de 1937.

[53] AHSEP, caja 798, exp. 11; Whetten, 1948: 291-292, 302-317; Beezley, 1987: 85-87.

un idioma indígena se habían vuelto bilingües. Asimismo, miles de comunidades tenían escuelas nuevas e ingresos más altos.[54]

Además, el consumo de pan de trigo aumentó notablemente en el mismo período a medida que los valores y los patrones de consumo urbanos se difundieron por el campo. En 1940, según el primer censo nacional que registró las preferencias alimentarias, el 45 por ciento de los mexicanos comían pan de trigo por lo menos ocasionalmente, y una década más tarde el 55 por ciento de la población respondió que lo comían todos los días. El pueblo de Tepoztlán, Morelos, demostró la celeridad con que podía producirse este cambio. En el censo de 1940 sólo un 30 por ciento afirmó comerlo con regularidad, pero al cabo de tres años prácticamente todos lo consumían por lo menos una o dos veces al mes, y se había vuelto un alimento favorito para los niños.[55] No obstante, el mayor consumo de pan, así como de otros productos manufacturados, reflejaba por lo menos tanto el mayor ingreso y la penetración del mercado como el éxito de la educación oficial. Y al mismo tiempo que el discurso de la tortilla lograba su propósito, los avances científicos de la nutrición le restaban validez.

La ciencia de la nutrición y el discurso de la tortilla

Los escritos pseudocientíficos de Francisco Bulnes ejercían una enorme atracción sobre las clases altas mexicanas que buscaban modernizar a su sociedad, pero en última instancia el progreso científico desacreditó sus especulaciones. Cuando el gobierno finalmente creó un Instituto Nacional de Nutrición, en los años cuarenta, los investigadores anunciaron que el trigo y el maíz eran básicamente equivalentes desde el punto de vista nutricional. Pero para entonces las preferencias alimentarias individuales ya carecían de importancia; México había emprendido inexorablemente

[54] Wilkie, 1967: 208-213.

[55] *Necesidades esenciales en México. Situación actual y perspectivas al año 2000,* vol. 1, *Alimentación,* México, Siglo XXI, 1982: 34; Oscar Lewis, *Tepoztlán. A village in Mexico,* Nueva York, Holt, Rinehart and Winston, 1960: 11.

el camino que llevaba de las aisladas comunidades de subsistencia a la nación industrializada urbana. Una vez en el supermercado de la vida moderna no tenía mayor importancia que los consumidores llenasen sus carritos con pan de trigo o con tortillas de maíz.

La preocupación que mostraban las elites mexicanas de finales del XIX por las consecuencias sociales de la tortilla puede resultar más comprensible si se compara con los esfuerzos que se llevaban a cabo en la misma época, en Estados Unidos, por hacer coincidir la dieta y la identidad nacional. Catharine Beecher fundó la ciencia de la economía doméstica, en los años 1870, sobre la premisa de que la economía y la nutrición debían conquistar el sabor, no complementarlo. Su sucesora, Ellen Richards, y el químico Wilbur Atwater, instalaron cocinas de demostración en Boston, en el decenio de 1890, para enseñarles a las mujeres de clase baja a preparar platos baratos al estilo de Nueva Inglaterra. El programa fracasó por falta de interés, pero el ideal de sopas desabridas, alubias dulzonas y salsas blancas como la *cuisine* nacional de Estados Unidos siguió guiando a los reformadores nutricionales. Las trabajadoras sociales de la ciudad de Nueva York, horrorizadas por la comida especiada y "llena de ajo" de los inmigrantes de Europa central y de Italia, consideraban que el cambio de dieta era un elemento esencial de la "norteamericanización". Mucha gente pensaba que los recién llegados no serían capaces de aceptar los valores sociales y políticos de Estados Unidos mientras no abandonasen los estilos de vida y los hábitos gastronómicos de su país de origen. Una trabajadora social describió a una familia italiana diciendo que "todavía comen espaguetis, aún no están asimilados".[56]

Por otro lado, la falta de certeza de la ciencia de la nutrición en la primera mitad del siglo XX propiciaba informes en conflicto y afirmaciones exageradas. Las dosis diarias de proteína, por ejemplo, iban desde los 120 gramos que recomendaba Wilbur Atwater hasta los menos de 45 que proponía el "oráculo" de moda de la alimentación, Horace Fletcher, quien por cierto estaba mucho más cerca de los lineamientos modernos que el científico. Los primeros intentos por determinar criterios uniformes provocaron también pánicos de desnutrición, como ocurrió en la ciudad de Nueva York a partir de 1907, cuando las comparaciones antropo-

[56] Levenstein, 1988: 44-59, 102-105; la cita es de la página 105.

métricas revelaron que los niños inmigrantes judíos e italianos eran más bajos que sus pares de clase media nacidos en Estados Unidos. El descubrimiento de las vitaminas, en las décadas de 1910 y 1920, creó nuevas incertidumbres, ya que mientras su falta provocaba enfermedades como la pelagra, el escorbuto y el raquitismo, nadie podía medir las cantidades requeridas ni sus niveles en los alimentos. El alcance de la confusión se hizo evidente cuando estalló la segunda guerra mundial y el gobierno de Estados Unidos rechazó por malnutrición a uno de cada cuatro reclutas, además de darles a los soldados hasta cinco kilos de comida por día. Estas cuestiones no han sido definitivamente resueltas todavía, ya que continúa el debate acerca de la ingesta diaria adecuada.[57]

La investigación seria de las dietas mexicanas se inició apenas en los años treinta, y avanzó lentamente por falta del apoyo apropiado. En 1939 Alfredo Ramos Espinosa publicó un estudio pionero basado en años de experiencia en el tratamiento de niños desnutridos, así como en experimentos controlados de alimentación de ratas de laboratorio con chiles. Aunque proporcionaba los primeros cálculos sólidos de las vitaminas y los minerales contenidos en las tortillas y en otros alimentos mexicanos, el equipo primitivo de Ramos Espinosa no podía proporcionar las medidas nutricionales precisas que se necesitaban para poder definir una dieta balanceada.[58] El presidente Cárdenas había reconocido la necesidad de los programas federales de nutrición en un decreto de 1936 en el que establecía la Comisión Nacional de Nutrición como parte de la Secretaría de Salud. Pero el trabajo de la comisión estuvo limitado a distribuir folletos informativos e impartir unas cuantas conferencias. Los análisis de laboratorio no se iniciaron hasta 1942, cuando el gobierno financió un Instituto de Nutrición permanente bajo la dirección de Francisco de Paula Miranda. Incluso con ese nuevo presupuesto el instituto sólo podía permitirse un investigador de tiempo completo, además de Miranda, y no estaba en condiciones de ofrecer ayuda financiera para formar a otros investigadores.[59]

[57] Levenstein, 1988: 87-89, 112-120; *idem, Paradox of plenty. A social history of eating in America,* Nueva York, Oxford University Press, 1993: 64-100.

[58] Alfredo Ramos Espinosa, *La alimentación en México,* México, s. p. i., 1939.

[59] Enrique Cárdenas de la Peña, *Enlace SZ-INN. Crónica de un instituto,* México, Instituto Nacional de Nutrición, 1991: 43-46, RFA, grupo 1.1, serie 323, caja 12, carpetas 80, 81.

Las organizaciones filantrópicas de Estados Unidos fueron fundamentales para patrocinar —sin subordinar— las campañas nutricionales de México en esa época. A partir de 1942 la Fundación Rockefeller envió a México, primero, a William D. Robinson, y más tarde a Richmond K. Anderson, mientras que la Fundación Kellogg financiaba el trabajo de Robert S. Harris. Los científicos esperaban identificar y tratar las enfermedades mexicanas por deficiencia vitamínica, especialmente la pelagra, que se debía a la escasez de niacina (vitamina B3), y que se había asociado con dietas inadecuadas basadas en el maíz. La pelagra había causado estragos entre los campesinos pobres del sur de Estados Unidos, que muchas veces comían poco más que harina de maíz, hasta que en los treinta los médicos aprendieron a tratarla con suplementos vitamínicos. En cambio en México aparecían muy pocos casos de esta enfermedad, porque la técnica de remojar el maíz en agua con cal viva liberaba gran parte de la niacina. Los científicos de la Fundación Rockefeller no encontraron más que síntomas subclínicos entre los campesinos más pobres, y en 1945 se trasladaron a Asia, golpeada por las hambrunas, para atender problemas más serios. No obstante, la fundación hizo una gran contribución al formar y equipar a los científicos mexicanos para estudiar y tratar sus deficiencias nutricionales específicas. Las becas Rockefeller apoyaron la educación de una generación de nutricionistas, entre ellos José Calvo de la Torre, quien sucedió a Miranda en 1951 como director del Instituto de Nutrición.[60]

El proceso de encuestar a los mexicanos para determinar sus puntos fuertes y sus debilidades en materia de nutrición se prolongó durante varias décadas. El Instituto de Nutrición recibió a sus primeros sujetos experimentales, reclutas del ejército, poco después de que México les declarase la guerra a los países del Eje en mayo de 1942. Miranda, que compartía la inquietud acerca de los soldados desnutridos, diseñó una dieta militar especial, rica en proteínas y vitaminas, aunque en realidad los soldados estadounidenses comían mucha más carne que sus aliados mexicanos o hasta británicos. William Robinson, el investigador de la Fundación

[60] RFA, grupo 1.1, serie 323, caja 12, carpetas 81, 82, 83. Véase también Daphne A. Roe, *A plague of corn. A social history of pellagra*, Ithaca, Cornell University Press, 1973.

Rockefeller, amplió ese mismo año las encuestas nutricionales para incluir a los civiles del barrio de Tacuba, en la ciudad de México. La erupción del volcán Paricutín, el 1 de abril de 1943, determinó la elección de una zona rural de encuestas, mientras tanto Miranda como Robinson se iban al valle del Mezquital, en Hidalgo, a brindar ayuda de emergencia y examinarles la lengua a los indios otomíes refugiados. Cuatro años más tarde Calvo llegó a cabo una encuesta alimentaria rural en el poblado de Chimalpa, cerca de Cuernavaca, Morelos.[61]

Los estudios de las dietas mexicanas arrojaron sus primeros resultados importantes cuando demostraron el valor básico del maíz, el frijol y el chile. El complejo alimentario prehispánico, tanto tiempo desdeñado por legos y por especialistas, proporcionaba, en efecto, cantidades adecuadas de todos los nutrientes esenciales. Las proteínas complementarias del maíz y de los frijoles, cada uno de los cuales aportaba aminoácidos que no existían en el otro, representaron una sorpresa muy especial para los investigadores. Miranda escribió que "La superioridad del trigo sobre el maíz, como veremos, no es tan grande como se ha supuesto", y Robinson llegó a la conclusión de que "una dieta de tortillas, frijoles y chiles puede ser mucho más satisfactoria de lo que se había pensado hasta ahora".[62] A medida que se difundía este conocimiento, el maíz parecía una base más aceptable para la *cuisine* nacional, y el objetivo nutricional del gobierno mexicano dejó de ser reemplazar el maíz, para tratar de suplementarlo. En 1947 una publicación de la Secretaría de Educación reconoció que "Sería una verdadera estupidez pretender sustituir los frijoles y el maíz por otros alimentos equivalentes. Lo que interesa es completarlos, llevar verduras y hortalizas, ensaladas y frutas."[63]

Aunque los cálculos de Bulnes habían sido refutados de manera definitiva, la dieta rural mexicana distaba mucho de ser ideal.

[61] Cárdenas de la Peña, 1991: 35-37, 55, 209; José Álvarez Amézquita, *Historia de la salubridad en México,* México, Secretaría de Salubridad y Asistencia, 1955, 3 vols., 3: 733.

[62] Francisco de P. Miranda, *El maíz. Contribución al estudio de los alimentos mexicanos,* México, s. p. i., 1948: 6, 20-25; RFA, grupo 1.1, serie 323, caja 12, carpeta 81, informe Payne, 1943.

[63] Juan Ventosa Roig, "La alimentación popular", *Biblioteca Enciclopédica Popular,* 2a. época, núm. 173, 1947: 86.

Las encuestas tanto del Instituto Nacional de Nutrición como de la Fundación Rockefeller encontraron gran cantidad de deficiencias subclínicas. Los chiles podían satisfacer los requerimientos de vitamina A, pero la escasa cantidad de grasa en la dieta —que se limitaba en general a una pequeña cantidad de manteca de cerdo en la olla de los frijoles y uno que otro aguacate— impedía su plena utilización. Como consecuencia de ello los investigadores encontraron casos de inflamación de las membranas que revisten los ojos. La práctica esporádica de lavar la masa de maíz antes de preparar las tortillas reducía la ingesta de vitamina B, produciendo síntomas ocasionales de pelagra, y también puede haber contribuido a la anemia. Las deficiencias nutricionales causaban los peores perjuicios entre las madres que amamantaban y los niños pequeños. Los estudios realizados en Chiapas en los sesenta revelaron que los niños sólo recibían alrededor del 70 por ciento de los niveles recomendados de proteínas. Esta deficiencia no sólo limitaba el desarrollo sino que también debilitaba el sistema inmunitario y contribuía así a la difusión de la disentería, uno de los principales asesinos de la niñez mexicana.[64]

Los problemas alimentarios predominaban en las cercanías de las plantaciones del sur de México, precisamente en las áreas en las cuales los porfirianos habían lamentado la baja productividad de los trabajadores agrícolas. Para 1910 Yucatán se había convertido prácticamente en una enorme plantación de henequén, y las tres cuartas partes de la población trabajaba en condiciones de esclavitud para producir cordel que se le vendía a la International Harvester Company. Gran número de campesinos, de manera especial los indios yaquis de Sonora, mientras tanto, fueron expulsados de sus pueblos y llevados a cultivar algodón y tabaco a Oaxaca y Chiapas. Los trabajadores recibían raciones miserables, ya que los hacendados dedicaban toda la tierra y la mano de obra disponibles a las cosechas comerciales, y las tasas de mortalidad por exceso de trabajo y hambre eran correspondientemente eleva-

[64] RFA, grupo 1.1, serie 323, caja 12, carpetas 80, 81; Carlos Pérez Hidalgo (comp.), *Estudios de 1963 a 1974*, vol. 2 de *Encuestas nutricionales en México*, México, Instituto Nacional de Nutrición, 1976: 236-245; Guillermo Bonfil Batalla, *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yuc. (Un ensayo de antropología aplicada)*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1962: 129; Ramos Espinosa, 1939: 121.

das.[65] En contraste los campesinos libres lograban sustentarse hasta en las tierras más pobres, como lo demostraban los indios otomíes del Mezquital. Aunque vivían en una tierra demasiado árida para el cultivo de maíz, y tenían que elaborar y vender pulque a fin de comprar maíz para preparar tortillas, satisfacían sus requisitos nutricionales básicos porque recolectaban y consumían hasta la última planta comestible de la región.[66] El discurso de la tortilla alcanzó así efectos más insidiosos, al desviar la discusión de la cuestión de la reforma agraria, que realmente podía beneficiar a los campesinos desde el punto de vista nutricional, y dirigirla hacia un cambio de dieta que sólo prometía volverlos dependientes de los mercados, sin ofrecerles una mejora nutricional concomitante.

El discurso nutricional mexicano, tanto el porfiriano como el revolucionario, no procuraba llenar el campo de campesinos regordetes y satisfechos; más bien se dirigía a sostener los programas de desarrollo, convirtiendo a esos trabajadores rurales en parte productiva de la economía de mercado. Hasta los reformadores agrarios radicales y los campeones del indigenismo veían al ejido como un medio para incrementar la producción rural y financiar la industrialización urbana. El discurso de la tortilla estaba en lo correcto al identificar el maíz como el sustento de la vida comunal autosuficiente, y por lo tanto como una barrera a la modernización, aunque por razones culturales, más que nutricionales. Sin embargo la incorporación última de los campesinos a la economía nacional no se produjo por la eliminación del maíz sino más bien por su conversión en mercancía. Una vez que se transformó de cultivo de subsistencia en producto del mercado, los campesinos no tuvieron otra opción que ingresar en pos de él al mundo moderno.

[65] Gilbert M. Joseph, *Revolution from without. Yucatán, Mexico, and the United States, 1880-1924,* Durham, Duke University Press, 1980: 24; John Kenneth Turner, *Barbarous Mexico,* Austin, University of Texas Press, 1969.

[66] RFA, grupo 1.1, serie 323, caja 12, carpetas 81, 82. Los esclavos de las plantaciones de caña del Caribe también consumían una dieta más nutritiva cuando se les permitía producir sus propios cultivos de subsistencia que cuando se alimentaban exclusivamente con las raciones que recibían. Véase Kenneth F. Kiple, *The Caribbean slave. A biological history,* Cambridge, Cambridge University Press, 1984.

La sustitución de la licuadora azteca

La modernización de la cocina popular

Mientras atardecía sobre la escuela de adobe, 19 mujeres se sentaban, incómodas, en bancas hechas para sus hijos. Se habían reunido esa tarde de primavera, en 1936, para formar la Liga Femenina Anticlerical y Antialcohólica del Rancho Las Canoas, cerca del lago de Pátzcuaro, en Michoacán. Delfina Jazo, la presidenta de la asociación, encabezaba la labor de redactar una petición a su paisano, el general Lázaro Cárdenas, presidente de la república. Las mujeres, muy respetuosamente, le pedían ayuda para obtener un molino mecánico en el cual moler el maíz de las tortillas, liberándose así de "esa áspera y negra piedra de triple pie que llamamos metate".[1]

Reemplazar la "licuadora azteca", como se denominó alguna vez al metate, con un molino mecánico, liberaba a las mujeres del campo de una agotadora labor diaria, y llegó a representar para muchas el sueño emancipador de la revolución mexicana. Pero la realización de ese sueño implicaba multitud de otros cambios, como reconocían las mujeres de Las Canoas cuando crearon una asociación anticlerical a fin de solicitar un aparato para procesar comida. En realidad la revolución transformó a México mucho más profundamente de lo que podían imaginarse los insurgentes que tomaron las armas en 1910. Así como la reforma agraria socavó la independencia de los pueblos al incorporar a las ligas campesinas locales en partidos políticos nacionales, la aparición de los molinos

[1] AGN, Presidentes, Lázaro Cárdenas, exp. 604.11/83.

de masa aumentó la exposición de los hogares campesinos a las fuerzas del mercado. La mecanización de las tortillas ayudó así a incorporarlos a la economía nacional, en un irónico giro del discurso de la tortilla, que había pretendido alcanzar el mismo objetivo con la erradicación del maíz.

Una cantidad de avances tecnológicos y comerciales contribuyeron, en el siglo xx, a la conversión del maíz en mercancía. Los ingenieros mexicanos inventaron los molinos de maíz y las máquinas tortilladoras, que automatizaron las tradicionales labores femeninas de moler y cocer. Mientras tanto los agrónomos emplearon la genética y la química para producir variedades de maíz de alto rendimiento, junto con fertilizantes y pesticidas, incrementando la productividad y permitiendo que grandes empresas agroindustriales desplazaran a los pequeños cultivadores. Estas innovaciones culminaron con la creación de una harina deshidratada para preparar tortillas; simplemente se echaba en una máquina —el modelo Maseca T-600—, se añadía agua y, sin más intervención de la mano humana, salían tortillas. El desarrollo simultáneo del mercado de la masa estimuló la distribución de tortillas industrializadas, junto con una multitud de otros alimentos procesados, hasta en las comunidades más remotas. Para finales del siglo xx el punto culminante de la semana laboral para los dueños de tiendas rurales era la llegada del camión que traía refrescos, botanas y golosinas. De esta forma la producción de masa contribuyó a la estandarización, aunque no a la mejora, de la dieta de los mexicanos.

No obstante, estos cambios no significaron que los alimentos industrializados aniquilaran por entero la tradicional cocina campesina. No se puede plantear una dicotomía simple entre ambos, ya que hasta los metates aparentemente primordiales que se empleaban en las remotas comunidades indígenas eran, de hecho, una forma de tecnología. Los campesinos evaluaban racionalmente las implicaciones de la modernización, aceptando las innovaciones que parecían ventajosas y rechazando otras que no encajaban en su sociedad y su cultura. En lugar de verlos como personas inherentemente conservadoras resulta más útil analizar el proceso de cambio culinario dentro de contextos sociales, económicos y culturales.

La tecnología de la tortilla

El discurso de la tortilla representaba una revisión en profundidad del significado del maíz en la sociedad mexicana. Al mismo tiempo que Francisco Bulnes advertía sobre las calamitosas consecuencias del consumo de tortillas, Luis de la Rosa consideraba la ineficiencia económica de la producción. Calculó que si 8 tortillas pesaban 750 g, y con 12 kilos se alimentaba a 16 personas, y si había cinco millones de habitantes que comían tortillas, "Diariamente se destinan para hacer tortillas 312 500 mujeres robustas y fuertes. En 365 días, 114 062 500 tareas."[2] Esas cifras echaron a volar la mente porfiriana. Cientos de miles de mujeres fuertes y robustas se mantenían innecesariamente al margen de la fuerza de trabajo fabril, mientras el mercado potencial para las tortillas de producción industrial rebasaba una venta anual de cien millones. Mientras los dirigentes políticos esperaban poder eliminar la tortilla de la alimentación mexicana, los empresarios aspiraban a hacer su fortuna mecanizándola. Sin embargo los inventores de México tardaron décadas en automatizar la habilidad de las tortilleras, lo cual constituye un tributo a la sutileza de la elaboración de tortillas y a su importancia en la cultura doméstica.

Las técnicas tradicionales de elaboración de tortillas reflejaban la naturaleza "dura pero segura" de las cocinas campesinas de México. En el siglo XX los antropólogos descubrieron que una mujer que tenía que cocinar para una familia grande solía pasarse toda la mañana, de cinco a seis horas, haciendo tortillas. El trabajo empezaba la noche anterior, cuando le daba un hervor al maíz en agua con cal, para hacer el nixtamal. Se levantaba antes del amanecer para moler el maíz en el metate hasta obtener la masa. Inmediatamente antes de cada comida palmeaba diestramente esa masa para formar tortillas planas y redondas que cocía brevemente en el comal. Las tortillas no se podían guardar para el día siguiente, ni siquiera para la próxima comida, porque en unas cuantas horas se volvían duras e incomibles. Tampoco la masa duraba más de un

[2] Citado en *El Imparcial*, 20 de agosto de 1902.

día, porque empezaba a fermentar. De manera que cada mañana tenía que volver a hincarse ante el metate, con la espalda arqueada como si ella misma fuese un metate utilizado por alguna despótica diosa del maíz.[3]

Palmear las tortillas para darles forma requiere tanta delicadeza como fuerza la molienda. La cocinera empieza separando bolas de masa húmeda llamadas "testale", que para una tortilla normal son más o menos del tamaño de una pelota de golf. Luego va palmeando suavemente cada una entre las manos, aplastándola y haciéndola girar para lograr un círculo. Eso depende de la consistencia de la masa: si está muy seca los bordes se abren, pero si está demasiado húmeda se pega a las manos. Incluso con la consistencia ideal la masa tiende a pegarse, y hay que despegársela de las manos y volver a empezar. Alguien inexperto que trate de mover la tortilla con ligereza suele hacerla salir volando por la cocina. Pero las manos hábiles pueden moldear —en unas 33 palmadas— una tortilla perfectamente redonda, lista para el comal.[4]

Cocerla, igual que formarla, exige mano práctica y ojo avizor. Primero hay que calentar el comal a la temperatura de una plancha, lo bastante caliente para que "baile" una gota de agua, pero no tanto como para que las tortillas se quemen antes de cocerse. La cocinera da la última palmada, mantiene la tortilla suavemente sobre los dedos, con la palma hacia arriba, justo encima del comal, y retira con cuidado la mano. La tortilla debe deslizarse; no se puede dejar caer porque si queda aire debajo se crean puntos más fríos que impiden una cocción uniforme. También se necesita un toque diestro para evitar vergonzosas arrugas y dobleces. Al cabo de unos treinta segundos empieza a secarse en los bordes; la cocinera la levanta rápidamente, para no quemarse los dedos, y la voltea para que se cueza más o menos un minuto del otro lado. Si todo sale bien, al voltearla otra vez el agua de la masa se convierte en vapor y hace que la tortilla se infle de golpe. A veces es posible convencer a una tortilla necia de que se infle, pero si no lo hace la superficie se quema antes de que el interior quede bien cocido. La cocinera le da unas vueltas más para que los dos lados tengan un agradable acabado con tonos tostados, y pone la tortilla en una ser-

[3] Redfield, 1929: 167-196; Whetten, 1948: 305; Lewis, 1951: 72.

[4] Kennedy, 1986: 61-63.

La tecnología de elaboración de la tortilla, que se observa en esta foto de 1900, no había cambiado desde la época prehispánica. *(Archivo General de la Nación.)*

villeta caliente. Aunque al salir del comal está un poco tiesa, en unos minutos se suaviza y adquiere una deliciosa textura suave que dura una o dos horas; después se vuelve seca y quebradiza.

Este procedimiento, que era como una segunda naturaleza para millones de mujeres campesinas, resultaba muy difícil de reproducir mecánicamente. Moler el maíz para obtener la masa era la labor físicamente más exigente y que más tiempo requería en la cocina prehispánica. Aunque los europeos, durante miles de años, habían empleado el viento, el agua y los animales de tiro para moler trigo, los molinos mecánicos no servían con el maíz. Los cereales del Viejo Mundo, secos, pasaban sin problemas por las muelas y se convertían en harina, pero el cereal básico americano tenía que remojarse primero en agua con cal, y molerse húmedo. Incluso si el maíz mojado no obstruía los mecanismos, las piedras de molino producían un nixtamal muy burdo, que no permitía lograr tortillas aceptables.[5]

[5] Arnold J. Bauer, "Millers and grinders. Technology and household economy in Meso-America", 1990: 1-10.

Apenas en la segunda mitad del siglo XIX los inventores lograron superar los obstáculos para moler mecánicamente el maíz. El 26 de julio de 1859 Julián González registró la primera patente de un molino de nixtamal, que consistía en una tolva rectangular montada sobre una larga mesa que hacía pasar el maíz por dos rodillos movidos a vapor. Si daba o no resultado es un misterio, porque la victoria liberal en la guerra de reforma obligó al inventor español a huir del país un año más tarde, antes de poder comercializar el aparato. Regresó a México en 1865 para renovar su patente ante el gobierno de Maximiliano, impuesto por los franceses, pero una vez más la derrota conservadora frustró sus ambiciones comerciales.[6] La siguiente patente se registró en 1876, y el comienzo de la paz porfiriana alimentó el furor por la invención de molinos. En los años 1890 se pasó de los planos a la fabricación, y los periódicos no tardaron en anunciar económicos molinos de nixtamal por apenas diez pesos. Para finales del siglo XIX tan sólo en la ciudad de México funcionaban más de cincuenta molinos eléctricos.[7]

Los molinos ganaron rápida aceptación entre las mujeres de la ciudad, acostumbradas ya a comprarles tortillas a los vendedores callejeros. Las tortilleras profesionales, muchas veces recién llegadas del campo, empezaron a comprar la masa en los molinos, pero aunque así se ahorraban trabajo, veían reducirse su independencia financiera. Las máquinas hicieron culturalmente aceptable que los varones se hiciesen cargo del manejo de las tortillerías, en otros tiempos ocupación exclusivamente femenina. El sabor de las tortillas también puede haberse deteriorado con el uso de maíz molido más burdamente en las máquinas. No obstante, los consumidores de la ciudad de México eran poco tolerantes con las tortillas de mala calidad, como no tardaron en descubrir los aspirantes a industriales.[8]

A finales del siglo XIX y principios del XX numerosos invento-

[6] AGN, Patentes, caja 5, exp. 375; caja 8, exp. 489.

[7] Ramón Sánchez Flores, *Historia de la tecnología y la invención en México*, México, Fomento Cultural Banamex, 1980: 389-394; *El Mundo*, 5 de septiembre de 1901; *El Imparcial*, 6 de julio de 1902.

[8] AHCM, vol. 2414, exps. 1A, 1G; vol. 3211, exp. 1. Véase también Dawn Keremitsis, "Del metate al molino. La mujer mexicana de 1901 a 1940", 1983: 286-288.

res trataron de mecanizar todo el proceso de elaboración de las tortillas e instalar fábricas completamente mecanizadas. Julián González, el infortunado inventor español, concibió quizás el primer diseño para una tortilladora mecánica, que hacía pasar la masa por una tolva y entre dos rodillos, para extenderla sobre una larga mesa. Los planos bastante toscos que registró en la oficina mexicana de patentes no indican exactamente cómo planeaba cortar la masa para darle forma, ni incluían un comal para cocer las tortillas. Pasaron casi dos decenios antes de que en 1884 se concediese a Pedro Cortés la siguiente patente de una máquina para hacer tortillas, parecida a una suajadora de mesa. Ni González ni Cortés lograron vender sus creaciones, pero su sueño de producir tortillas de manera industrial inspiró a muchos otros, como una veracruzana innovadora, María de Mejía, un político constitucionalista de Coahuila, Vito Alessio Robles, y hasta un yanqui emprendedor de New Haven, Herbert Collins.[9]

Uno de los personajes más llamativos e inventivos en el desarrollo de la industria de las tortillas fue don Luis Romero Soto. Nacido en 1876 en San Juan del Río, donde Sofía de Bringas llevara a cabo su coqueteo literario con los tamales, ya había dado muestras de su ingenio mecánico a la precoz edad de 7 años. Ante la inquietud de su madre, construyó con cordel y vela una especie de despertador que lo levantaba a tiempo para ir a la escuela haciendo caer una pila de utensilios de cocina. A los 19 años llamó la atención de Porfirio Díaz con una franqueadora automática; el presidente selló en persona el primer timbre. Romero tenía también talento artístico para la herrería, y ayudó a decorar el Palacio de Bellas Artes, el edificio del tribunal supremo y numerosos hogares acaudalados de la exclusiva colonia Roma. Pero, como diría después, tenía una misión más elevada en la vida: "la redención de la mujer del pueblo de la esclavitud del metate".[10] Obtuvo sus primeras patentes para una máquina tortilladora en 1899, y un año más tarde constituyó una empresa llamada La Malinche, en honor de la mujer indígena de Cortés, que había colaborado con los españoles en la conquista de la capital azteca, Tenochtitlan. En sep-

[9] AGN, Patentes, caja 5, exp. 375; caja 24, exp. 1113; Fomento, Patentes y Marcas, leg. 150, exps. 4, 33, 86.

[10] AGN, Luis Romero, sec. 2, núm. 17.

tiembre de 1902 Romero anunció la gran inauguración de su primera fábrica de tortillas. Predecía expandirse rápidamente hasta tener 25 expendios e incluso hacer entregas a domicilio, pero para su mala suerte La Malinche no conquistó el paladar de los conocedores de la capital.[11]

Las posibilidades de la producción en masa atraían tanto a Romero y a sus rivales que pasaron por alto la utilidad de una modesta prensa manual. Este sencillo artefacto —dos cuadrados de madera unidos por una bisagra, con una palanca que proporcionaba torque y hojas de plátano para que la masa no se pegase— permitía que cualquiera, hasta el más torpe, lograse una tortilla perfecta en unos cuantos segundos. El genio que creó la prensa, Ramón Benítez, de Puebla, obtuvo su patente en 1905.[12] Al enterarse de esa sublime invención, Luis Romero descartó sus planes de hacer una fábrica de tortillas y empezó a diseñar su propio modelo para uso doméstico. En julio de 1906 tenía ya un prototipo mucho más complicado, que consistía en un cilindro vertical con un molde en forma de tortilla en la base, que se abría como un cajón. Se colocaba la masa en el tubo y se la presionaba hacia el molde con aire comprimido de una bomba de bicicleta. . . No fue el más afortunado de su inventos. Pero en 1908 Miguel Bernardo perfeccionó la idea básica de Benítez invirtiendo la acción de la palanca, uniéndola a la placa inferior del lado opuesto de la bisagra y haciendo que bajase sobre la placa superior, diseño que sigue estando en uso en innumerables cocinas mexicanas.[13]

Las tortillas presionadas mecánicamente tenían que desprenderse del revestimiento interior, operación delicada que seguía frustrando el progreso de la automatización. El problema de las tortillas pegadas estimuló numerosos esquemas, como la idea de Alberto Altamirano de instalar una cuchara a resorte que desprendiese las tortillas empecinadas. Luis Romero jugó brevemente con la idea de usar planchas calientes para presionar la masa, lo que eliminaba la necesidad de moverla mientras estaba húmeda, pero

[11] AGN, Luis Romero, sec. x, núm. 4; *El Imparcial,* 2 de septiembre de 1902; *Excélsior,* 9 de abril de 1972.

[12] AGN, Fomento, Patentes y Marcas, leg. 150, exps. 17, 22.

[13] AGN, Fomento, Patentes y Marcas, leg. 150, exp. 38; *El Imparcial,* 18 de julio de 1906.

esa especie de waflera no producía tortillas decentes. En 1911 resolvió por fin el problema del pegado con un sistema de tres rodillos. Los dos primeros aplastaban la masa de maíz y la introducían en un molde redondo marcado en el tercero, que pasaba contra un par de alambres para desprender la tortilla. Aunque estos alambres solían dejar un borde irregular, el diseño de Romero se convirtió en un componente esencial de futuras máquinas. Pero seguía en pie el problema de cocer automáticamente las tortillas para darles la consistencia adecuada.[14]

Las bandas transportadoras representaban una forma obvia de pasar las tortillas por un horno, pero a los inventores les resultaba endemoniadamente difícil afinar este sistema. Durante dos décadas, desde que hacia 1900 empezaron los experimentos, las tortillas salían de los hornos resecas e incomibles. Para evitar que se quemaran, Guillermo Albino, de Mérida, trató de construir una banda transportadora elevada que llevaba las tortillas a la parte superior de un horno, lejos de la fuente de calor. Luis Romero recurrió a la cocción con vapor para tratar de obtener una tortilla húmeda. Pero la solución siguió eludiendo a los inventores hasta 1919, cuando Enrique Espinoza, de la ciudad de México, combinó tres bandas transportadoras diferentes, que volteaban la tortilla al pasar de una a otra, a fin de imitar las vueltas que se le daban en el comal tradicional. Regulando con gran cuidado el tiempo y la temperatura, Espinoza resolvió por fin el misterio de la producción industrial de una tortilla que se pudiese comer.[15]

Tras dos decenios de trabajo las tortilladoras automáticas que combinaban el modelo de rodillos de Romero con el "comal sin fin" de Espinoza hicieron su aparición en el mercado. El mismo Romero produjo en 1926 un modelo llamado "la rotativa", y no tardó en enfrentarse a la competencia de Octavio Peralta, otro fabricante de la época. Pero sus respectivos modelos no lograron más que ventas modestas, y para 1945 un censo industrial sólo registraba 2 214 fábricas de tortillas en todo el país. Por ejemplo Fausto

[14] AGN, Fomento, Patentes y Marcas, leg. 150, exps. 13, 54. Véase también Jaime Aboites A., *Breve historia de un invento olvidado. Las máquinas tortilladoras en México*, 1989: 57.

[15] Aboites, 1989: 36-37, 64-71; AGN, Fomento, Patentes y Marcas, leg. 150, exps. 9, 75.

Celorio, que entró en el negocio en 1947, sólo pudo vender, a principios de los cincuenta, un promedio de una máquina mensual. En 1954 Alfonso Gándara, estudiante de ingeniería mecánica del Instituto Politécnico Nacional, dio un nuevo paso en la tecnología de las tortillas. Modificó el molde de Romero y pudo eliminar los alambres, con lo que produjo tortillas de bordes lisos y mejor textura, y volvió obsoletos todos los modelos anteriores. Celorio, sabiamente, le ofreció al joven incorporarlo como socio, y sus ventas no tardaron en elevarse a cuarenta máquinas por semana. Entre 1960 y 1980 Celorio vendió 42 mil tortilladoras, más del doble que su principal competidor, Óscar Verástegui.[16]

El tercer gran paso en la industrialización de las tortillas fue el invento de la "masa harina" o harina nixtamalizada. Luis Romero fue el pionero de la tecnología para producir harina para tortillas; registró la primera patente en 1912 y convenció a su hijo de estudiar el proceso en la escuela de química de la universidad nacional. En 1946 tenía incluso los planos para construir una planta de masa harina en Naucalpan, en la ciudad de México.[17] Pero una vez más el éxito comercial le tocó a otro. En 1949 Roberto M. González abrió la primera fábrica de harina nixtamalizada en Cerralvo, Nuevo León, con la razón social Molinos Azteca, S. A. (Maseca), y una producción de escasas quince toneladas mensuales. Al año siguiente una empresa paraestatal, Maíz Industrializado, S. A. (Minsa) levantó una planta rival en Tlalnepantla, contigua a la capital del país. La harina de nixtamal, igual que los molinos de maíz y las máquinas tortilladoras, llevó años de investigación y desarrollo antes de crear un producto que pudiese comercializarse. Maseca y Minsa no pudieron ampliar sus operaciones e instalar nuevas plantas procesadoras hasta mediados de los sesenta. A fin de crear mercados para el nuevo producto, Maseca hizo una gran inversión en la T-600, una máquina tortilladora que utilizaba harina de nixtamal y agua, eliminando la necesidad de moler el maíz. En 1975 la producción de harina para tortillas rebasó las 500

[16] Aboites, 1989: 39, 47; Miranda, 1948: 82; AGN, Luis Romero, sec. x, núm. 17.

[17] AGN, Fomento, Patentes y Marcas, leg. 150, exp. 58; Luis Romero, sec. XVII, núm. 53; Luis Romero R., *Estudio y análisis de las harinas de masa de maíz. Su importancia en la República mexicana,* tesis profesional de químico, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1932.

El paso de las tortillas hechas a mano a las compradas representó una legítima revolución en la vida de las mujeres mexicanas.
(John F. Schwaller.)

mil toneladas, 5 por ciento del maíz consumido en México, y para los noventa la industria había triplicado esa cifra, llegando a un millón y medio de toneladas y colocando al presidente de Maseca en la lista de multimillonarios de la revista *Forbes*.[18]

Pero la industrialización de la tortilla no dependía tan sólo de la habilidad técnica de los inventores, ya que también había que convencer a los consumidores de comprar tortillas hechas a máquina. Cada paso del proceso, desde los molinos de maíz hasta la harina de nixtamal, pasando por las máquinas, implicaba notables diferencias de calidad del producto final. Además, la elaboración de tortillas era la habilidad más básica de la vivienda campesina. Por eso el tránsito de las tortillas hechas a mano a las compradas representó una legítima revolución en la vida de las mujeres mexicanas.

[18] Nacional Financiera, *La industria de la harina de maíz,* 1982: 13-14; *La industria del maíz,* 1989: 108-114; Adriana Cópil, "La guerra de las tortillas", *Contenido,* julio de 1992: 42-47; Aboites, 1989: 50-51; *Forbes,* 15 de julio de 1996.

La modernización de la cocina campesina

Aunque los mexicanos fueron pioneros de la producción industrial de nixtamal, alrededor de 1900 los cafetaleros alemanes establecieron algunos de los primeros molinos rurales de maíz en la remota región de Soconusco, en Chiapas. Ya habían instalado generadores eléctricos para la maquinaria con que se procesaba el café, así que les resultó fácil conectar molinos de maíz y proporcionar una fuente barata de alimentos a los trabajadores estacionales. Esos jornaleros migratorios solían traer a sus esposas para que les prepararan las tortillas durante la pizca del café. Cuando los patrones mandaron a casa a las mujeres, porque les resultaba preferible entregarles tortillas a los hombres, en lugar de repartir el doble de maíz a los matrimonios, los peones protestaron enérgicamente. Con quejas parecidas se encontraron los plantadores de caña de Morelos que trataron de mecanizar el trabajo doméstico de las mujeres y dejarlas libres para realizar labores agrícolas. Esos primeros intentos por industrializar la producción rural de alimentos sólo tuvieron éxito, según comentó un alemán, "donde el autoritarismo del patrón" superaba las objeciones de los trabajadores.[19] La resistencia a los molinos de maíz demostraba la importancia de la elaboración de tortillas para la cultura doméstica tradicional. La aceptación de la nueva tecnología se dio finalmente como parte de una transformación revolucionaria de la vida rural.

Como la preparación de tortillas exigía tanto tiempo y esfuerzo —hasta la tercera parte del tiempo de vigilia de las mujeres—, la actividad tenía una importancia concomitante para su identidad personal y familiar. La historiadora Wendy Waters ha analizado estas implicaciones sociales usando las notas de campo de estudios antropológicos realizados entre los veinte y los cuarenta en Tepoztlán, Morelos. La elaboración de tortillas era tan esencial en la vida doméstica que ninguna mujer del pueblo se consideraba casadera si no demostraba su habilidad para ello. Los hombres halagaban a las mujeres elogiando las tortillas que hacían, y algunos

[19] Karl Kaerger, citado en Bauer, 1990: 13.

llegaban a decir que podían identificar el sabor y la textura únicos de las tortillas molidas y preparadas por su esposa. Las mujeres, a su vez, expresaban afecto a través de su labor de dar de comer a la familia. Aunque después del destete evitaban las demostraciones directas de amor materno, las madres les manifestaban sutilmente su ternura a los hijos sirviéndoles más frijoles o reservando para ellos las mejores tortillas. Como resultado de ello los niños eran sensibles al tamaño de las porciones y al orden en que recibían sus alimentos. La comida servía para comunicar ira, y no sólo amor; la esposa podía dejar quemar las tortillas de su marido si sospechaba que le era infiel, mientras que los niños podían tirar la comida y manifestar así su enojo con la madre. Por eso las mujeres se vinculaban inseparablemente con lo que cocinaban.[20]

Por eso la difusión de los molinos comerciales de nixtamal a los pueblos de México, que se inició en los veinte, cuestionaba los roles domésticos establecidos de la mujer. Las fallas técnicas de los primeros permitieron que éstas demostraran su superioridad sobre las máquinas y afirmaran su lugar dentro de la familia. Como en los poblados no había electricidad, los equipos más antiguos funcionaban con máquinas a gasolina, y las tortillas sabían a combustible de alto octanaje. Incluso cuando se separaron los generadores de gasolina de los motores eléctricos el maíz adquiría un sabor metálico y una textura burda. Las mujeres podían evitar esos efectos desagradables si "repasaban" brevemente la masa en el metate, pero se negaban a acudir a los molinos, lo que indica las profundas inquietudes sociales relativas a la molienda del maíz. En Tepoztlán los chismes ponían en duda la feminidad de cualquiera que llevara el maíz a un molino comercial. Muchas mujeres temían que el abandono del metate les provocaría una peligrosa inflamación de las articulaciones llamada "flojera de las rodillas".[21] Y mientras la llegada de un molino de nixtamal solía preocupar a las mujeres del pueblo, a los hombres los enfurecía. Muchos les prohibían a esposa e hijas que acudiesen a los nuevos establecimientos, temerosos de que representaran un abierto desafío a su autoridad patriarcal. Algunos pensaban que, sin la disciplina del

[20] Wendy Waters, *Roads, the carnivalesque, and the Mexican revolution. Transforming modernity in Tepoztlán, 1928-1943*, 1994: 165-170.

[21] Citado en Redfield, 1929: 182; Miranda, 1948: 82.

metate, las mujeres se volverían perezosas y promiscuas. Como decía un anciano en Yucatán, los molinos "empiezan temprano, así que las mujeres se van a moler el maíz antes de que amanezca, como lo hacían en su casa. En la oscuridad se encuentran con los muchachos y por eso los hijos ilegítimos se deben al nixtamal."[22]

Sin embargo las mujeres del campo llegaron a superar esas objeciones, y los molinos fueron siendo aceptados gradualmente como herramientas naturales del trabajo doméstico. Entre las primeras clientas de Tepoztlán figuraban las que habían vivido en la ciudad de México, donde se habían acostumbrado a la nueva tecnología. Las consideraciones financieras también definían quiénes utilizaban los molinos. Tal vez contra lo que cabría esperar, las mujeres relativamente pobres, con poca tierra, eran muchas veces las que tenían los mayores incentivos para pagar por la molienda mecánica del maíz. Aunque el servicio costaba algunos centavos, las liberaba de varias horas de trabajo diario. Podían usar ese tiempo para dedicarse a producir artesanías o para el comercio en pequeño, viajando a pueblos cercanos donde compraban productos más baratos, con lo que ganaban lo necesario para amortizar el costo del molino. Las familias más ricas, que podían afrontar sin problemas el gasto adicional del molino, fueron de las últimas en abandonar el metate. Algunos consideraban que el maíz molido en casa era un indicador de estatus, una forma de afirmar que vivían mejor que sus vecinos porque comían tortillas más sabrosas. Pero también podían pagar para que mujeres más pobres les moliesen el maíz.[23]

Una vez aceptados, los molinos representaron numerosas ventajas, tanto sociales como económicas, para las comunidades. Abrieron un nuevo espacio en el cual las mujeres se podían reunir todas las mañanas y conversar mientras hacían cola. Actuaron como un catalizador para incorporar en los poblados otras mejoras materiales. El generador eléctrico que se usaba para mover la máquina también servía para alumbrar la plaza del pueblo, y los molineros solían reinvertir sus utilidades en la comunidad, ya fuese en mejoras materiales o para financiar festividades. La adquisición de un molino por parte de una comunidad tenía un efecto acumulativo debido a la rivalidad entre pueblos. Las mujeres de poblados ve-

[22] Citado en Bauer, 1990: 16.

[23] Waters, 1994: 167, 173.

cinos podían ver la máquina en acción los días de mercado y empezar a presionar para que les instalasen uno. Y cuando había varios molinos que competían entre sí, los emprendedores podían dejar su casa en busca de poblaciones más aisladas, donde pudiesen gozar de las utilidades que da el monopolio. Pero muchas veces este plan fallaba, porque la aceptación dependía de cierto grado de familiaridad con la nueva tecnología. Cuando en 1925 un hombre de fuera abrió el primer molino en Tepoztlán la gente del pueblo, muy suspicaz, se negó a utilizarlo. Mas unos cuantos años después algunos emprendedores locales instalaron sus propios molinos y vivieron de sus tierras hasta que llegaron a tener una clientela habitual.[24]

Las comunidades más aisladas tenían mayores dificultades para pagar lo que costaba el molino debido a las prácticas monopólicas de los comerciantes sin escrúpulos, los sindicatos corruptos y los presidentes municipales. Por ejemplo las mujeres de Atequiza, Jalisco, organizaron una cooperativa para comprar un molino, y se encontraron con que el administrador de una hacienda cercana les cortó la energía eléctrica para mantener su propio monopolio. Un cacique político, como el odiado José León Montero, de Becal, Campeche, podía monopolizar los molinos de nixtamal de su zona. Para dominar a la gente del pueblo enviaba maleantes armados que sembraban el terror por las noches. Algunas mujeres tuvieron que pelear con sus esposos para liberarse de las cadenas del metate. Los hombres de una cooperativa agrícola guardaron el molino bajo llave, y un miembro de otra atacó físicamente a las mujeres que trataban de organizarse para afirmar su derecho a tener un molino. Las cooperativas de nixtamal tenían que mantener una vigilancia constante, como descubrieron en 1949 en la Liga de Mujeres para el Conflicto de Clases de Huecorio, Michoacán. El comerciante José Dongo abrió un molino que competía con el de la liga y dejó sin clientes a las mujeres; después aumentó los precios al doble de lo que cobraban en el pueblo vecino, con lo que muchas tuvieron que volver al metate. Apenas en 1963 la cooperativa productora de pollos del pueblo logró romper el monopolio de Dongo.[25]

[24] Waters, 1994: 164; Lewis, 1951: 99, 108; Manuel Ávila, *Tradition and growth. A study of four Mexican villages,* 1969: 53.

[25] AGN, Presidentes, Cárdenas, exp. 604.11/21, 604.11/149, 604.11/155; Michael Belshaw, *A village economy. Land and people of Huecorio,* 1967: 219-220.

El activismo necesario para adquirir y mantener un molino de nixtamal introdujo a las mujeres en el fermento político de los treinta. El senador Rubén Ortiz propuso convertir los molinos de maíz en una instalación pública básica garantizada por la administración de Cárdenas. Su propuesta no fue aceptada, pese a que exclamó "¡Vivimos la edad de piedra todavía!"[26] Los dirigentes populistas tal vez negaron su apoyo a la medida porque usaban los molinos de nixtamal como una forma de patronazgo, igual que la concesión de tierras ejidales. Los seguidores de Emilio Portes Gil donaron uno a un grupo de mujeres de Tamaulipas, y cuando perdieron el poder regional trataron —infructuosamente— de quitarles la maquinaria. Un ejemplo del nuevo tipo de caciques del nixtamal apareció en Torreón, Coahuila, semillero de radicalismo agrario. En 1936 el licenciado Gabino Vázquez organizó una cantidad de ligas femeninas, dotándolas de todos los accesorios de la burocracia moderna, incluida una secretaría de acción social y papel con un membrete que decía "Lic. Gabino". Actuaba como intermediario político, enseñándoles a las mujeres a actuar dentro del aparato gubernamental para solicitar un préstamo al Banco Ejidal, que no tuvo éxito, y luego a presentarle una petición al presidente Cárdenas, que dio resultado. Para 1937 sus seguidoras controlaban casi la mitad de los molinos de la cercana ciudad de Gómez Palacio, en flagrante violación de las leyes federales antimonopolio.[27] El mismo presidente Cárdenas usaba las concesiones de molinos de nixtamal para estimular la incorporación de la gente al partido oficial y desalentar a las organizaciones eclesiásticas rivales. Las mujeres aprendieron a expresar sus solicitudes de molinos en términos del discurso desarrollista dominante; por eso el uso de la retórica anticlerical y antialcohólica de las mujeres del lago de Pátzcuaro puede haber reflejado más la conveniencia política que las actitudes populares sobre el púlpito o el pulque.[28]

La modernización rural posrevolucionaria, debida tanto a los proyectos gubernamentales como a las fuerzas del mercado, brin-

[26] *El Universal,* 11 de noviembre de 1933.

[27] AGN, Presidentes, Cárdenas, exp. 604.11/67, 604.11/91, 604.11/92.

[28] AGN, Presidentes, Cárdenas, exp. 604.11/121; Keremitsis, 1983: 297.

daba a las familias campesinas una gran variedad de nuevas actitudes y bienes de consumo. Los misioneros educativos concebían esa transformación como un "menú fijo", un paquete completo que incluía el idioma español y las máquinas de coser, anticlericalismo y muebles, higiene personal y programas de radio, nacionalismo y pan de trigo. Pero la mayoría de los campesinos preferían "ordenar a la carta", aceptando los artículos útiles, como el molino de nixtamal, y rechazando intrusiones que no querían, como la educación socialista.[29] No obstante, una vez seducidos por la economía monetaria, hasta los tradicionalistas se encontraron inextricablemente envueltos en las redes de un estilo de vida consumista. Los niños cambiaban alegremente los valores campesinos de sus padres por el atractivo de la ropa, las radios y los alimentos comprados en las tiendas. La aceptación del pan de trigo ejemplificó este triunfo de la economía monetaria sobre la producción de subsistencia. Aunque los maestros rurales trataron de enseñarles a las mujeres a hacer pan en casa, los chicos de Tepoztlán valoraban este alimento, en parte, porque había que comprarlo en la panadería, con lo que se demostraba la riqueza y la modernidad de la familia. Y hasta los padres conservadores veían las ventajas de algunos productos de consumo: la leche enlatada le podía salvar la vida a un bebé si la madre se enfermaba después del parto y no podía amamantarlo.[30]

La disposición de los campesinos a comprar artículos relativamente caros y a rechazar otras mejoras materiales más baratas, y al parecer más útiles, frustró los programas de modernización rural. La campaña de Manuel Gamio para sustituir el maíz por frijoles de soya brindaba importantes ventajas a los empobrecidos indios otomíes que vivían en el valle del Mezquital. La legumbre asiática no sólo contenía altos niveles de proteína, sino que prosperaba en un suelo árido que no permitía el cultivo del cereal americano. Aunque los agricultores nativos estuvieron de acuerdo en plantar las semillas que recibieron del personal del Instituto Nacional In-

[29] Mary Kay Vaughan, "The educational project of the Mexican revolution. The response of local societies (1934-1940)", 1994a: 105-127; Mary Kay Vaughan, "Rural women's literacy and education during the Mexican revolution. Subverting a patriarchal event?", 1994b: 109-115.

[30] Waters, 1994: 168, 172.

digenista, el experimento fracasó en las cocinas. Las mujeres otomíes no lograban preparar una tortilla de soya decente, y después de un tiempo dejaron de intentarlo. Los científicos de México y de Estados Unidos encontraban poca diferencia de sabor entre las verdaderas tortillas de maíz y las de sustitutos como la soya y el sorgo. Como decían, "después de todo las tortillas no tienen demasiado sabor", pero los campesinos no pensaban lo mismo.[31]

Otra innovación promisoria, una estufa solar desarrollada en la Universidad de Wisconsin, tampoco logró aceptación entre los campesinos mexicanos. Consistía en un panel reflector montado sobre un tripié que concentraba los rayos del sol sobre una superficie de cocción. Las primeras pruebas que llevó a cabo en Denver, en Estados Unidos, el dueño de un restaurante mexicano, demostraron la necesidad de una plancha especial para difundir el calor e impedir que se quemaran las tortillas, y con esta adaptación los científicos de la Fundación Rockefeller llevaron la estufa a México para hacer pruebas de campo. El norte del país ofrecía las condiciones más promisorias: los cielos se mantenían casi sin nubes durante la mayor parte del año, había escasez de leña en muchos lugares, y en general se cocinaba a mediodía para la comida. Al principio los campesinos mexicanos recibieron el artefacto con gran entusiasmo, los hombres ansiosos de demostrar sus habilidades mecánicas al instalarlo y las mujeres curiosas por ver cómo cocinaban en él. Hasta las familias más pobres pidieron comprar una estufa de inmediato. Pero cuando los representantes regresaron para hacer sus entrevistas de seguimiento el entusiasmo inicial se había desvanecido. Los campesinos soltaron un torrente de quejas porque el panel deslumbraba, cocinar al sol era molesto, las tortillas no se podían hace bien, el tripié era inestable y el material reflector se despellejaba constantemente.[32]

El fracaso de las estufas solares y las tortillas de soya se podría atribuir a simple conservadurismo, pero esto no sirve para explicar los cambios que sí se llevaron a cabo en las cocinas campesinas. A las mujeres que vivían en regiones deforestadas la estufa solar

[31] RFA, grupo 1.1, serie 323, caja 1, carpeta 2; caja 4, carpeta 25. La afirmación se refería en realidad a sustituirlas por tortillas de sorgo. Véase también Wilbur J. Granberg, *The Otomi Indians of Mexico*, Nueva York, Praeger, 1970: 10.

[32] RFA, grupo 6.13, serie 1.1, caja 57, carpeta 652.

podría haberles ahorrado tanto tiempo como el que ganaban con el molino de nixtamal. Los científicos de la Fundación Rockefeller llegaron a la conclusión de que deberían haberse concentrado en los segmentos más pobres de la sociedad, que eran los que tenían más que ganar, pero si los campesinos hubiesen asociado la estufa con la pobreza su rechazo hubiera sido casi seguro. Lo que resulta más importante es que los representantes de la fundación admitieron que no dieron el seguimiento suficiente a sus demostraciones, error que evitan con todo cuidado los distribuidores comerciales, lo mismo de molinos para maíz que de refrescos embotellados.[33]

De más interés que el conservadurismo de los campesinos son las formas en que éstos han incorporado en su vida las nuevas tecnologías. Hermann Bausinger observó que las culturas "tradicionales" siempre han evolucionado, usando nuevas formas de tecnología, y que esta innovación sólo se detiene cuando gente "moderna" de afuera intenta conservar las "primitivas" costumbres folklóricas como forma de rejuvenecer sus propias sociedades, aparentemente en decadencia.[34] La llegada de las máquinas tortilladoras al campo mexicano en los años sesenta ilustró perfectamente tanto este proceso innato de adaptación como el deseo de los fuereños de experimentar formas más "tradicionales". Las campesinas empezaron a comprar las tortillas para el consumo diario y usaron el tiempo que ahorraban para obtener ingresos fuera del hogar. Por otro lado las mujeres relativamente adineradas de los pueblos, que podían darse el lujo de dedicarse de manera exclusiva al trabajo doméstico, rechazaban las tortillas de máquina y decían que estaban crudas, porque se pegaban unas con otras. Además las cocineras comerciales seguían echando las tortillas a mano como atracción turística, por ejemplo en la isla de Janitzio, en el lago de Pátzcuaro. Pero incluso en este caso las cocineras nativas adaptaban creativamente, empezando con harina nixtamalizada Maseca y remoliendo luego la masa en el metate para que lo vieran los turistas. De forma muy similar, el arribo de refrigeradores al campo mexicano no cambió el patrón de comprar los alimentos todos los

[33] RFA, grupo 6.13, serie 1.1, caja 57, carpeta 652.
[34] Hermann Bausinger, *Folk culture in a world of technology*, 1990.

días. Más bien los campesinos usaron los aparatos para guardar alimentos nuevos, refrescos y cerveza.[35]

El llamado conservadurismo de la vida campesina de México no era una oposición innata al cambio sino más bien una mesurada evaluación de las nuevas ideas. El mismo metate representaba una forma de tecnología que llegó a ser aceptada a lo largo de un proceso histórico. Hasta mediados del siglo xx las campesinas lo consideraban uno de los elementos básicos de su identidad doméstica. Cuando el molino de nixtamal se presentó como una alternativa viable, guardaron el metate para ocasiones especiales. Una mujer podía comenzar la descripción de su rutina cotidiana diciendo "Voy al molino a moler la masa y vuelvo a mi casa para echar las tortillas."[36] Y este nuevo patrón también estuvo sujeto a modificaciones a medida que se aceleraba el cambio tecnológico en el campo mexicano después de la segunda guerra mundial.

De la revolución agraria a la revolución verde

La revolución mexicana se propuso realizar la reforma agraria por medio de la creación de ejidos, de propiedad colectiva pero explotados de manera individual. La distribución de la tierra alcanzó su punto culminante en la administración de Lázaro Cárdenas, cuando los excedentes agrícolas internacionales obligaban al gobierno de Estados Unidos a pagarles a los granjeros para que destruyesen las cosechas sobrantes. Con precios agrícolas tan bajos, el gobierno mexicano podía permitirse, fácilmente, tratar de que la balanza de la justicia social se inclinase en favor de los pequeños cultivadores. Pero para 1940 la producción agrícola mexicana ya había empezado a disminuir y en las ciudades había escasez de alimentos. Los precios subieron aún más con el comienzo de la segunda guerra y el consiguiente uso de tierras para producir, ya no

[35] Robert V. Kemper, *Migration and adaptation. Tzintzuntzan peasants in Mexico City*, 1977: 29, 152; Maria da Glória Marroni de Velázquez, "Changes in rural society and domestic labor in Atlixco, Puebla, 1940-1990", 1994: 223.

[36] Citado en Marroni de Velázquez, 1994: 221.

alimentos, sino oleaginosas necesarias para el esfuerzo bélico de los aliados.[37] Los políticos mexicanos, obligados a escoger entre un ingreso adecuado para los pequeños agricultores y comida barata para los mercados urbanos, sacrificaron el ejido a fin de alimentar las voraces demandas de la industrialización. La burocracia federal de Cárdenas y sus sucesores, en pos de la modernización económica y la estabilidad política, instauró subsidios urbanos y apoyó a las grandes empresas agrícolas, medidas devastadoras para el campesinado mexicano y que lo forzaron a entrar a la economía industrial.

La economía de México se fue convirtiendo en un sistema esencialmente dual, dividido entre un puñado de empresas de orientación comercial, sumamente productivas, y un gran número de cultivadores precariamente ubicados y técnicamente retrasados. La mayoría de los campesinos, sobre todo en el centro y el sur, se esforzaban por obtener un ingreso de subsistencia cultivando maíz y frijoles para su propio consumo y para la venta en los mercados locales. En la distribución de tierras de la revolución la mayoría de los ejidatarios recibieron parcelas de menor tamaño que lo establecido legalmente, y como no tenían una tenencia asegurada había pocos incentivos para hacer mejoras materiales.[38] Incluso si trataban de aumentar la productividad tenían un acceso limitado a créditos y asistencia técnica. Mientras tanto muchos agricultores comerciales adinerados mantuvieron intactas sus propiedades o, a partir de 1940, volvieron a comprar tierra. Evadían el límite de cien hectáreas para las tierras agrícolas dividiendo los títulos de propiedad entre los miembros de su familia extensa y manejando el conjunto como una unidad. Estas empresas, concentradas en los estados de Sonora y Sinaloa, al noroeste, se dedicaban a cultivos comercialmente rentables, como el trigo o las frutas y verduras para exportar a Estados Unidos o para surtir los mercados urbanos de México. De esta manera, la división colonial entre los ricos cultivadores de trigo del norte y los campesinos po-

[37] Stephen R. Niblo, *War, diplomacy, and development. The United States and Mexico, 1938-1948*, 1995: 127-139; Clark W. Reynolds, *The Mexican economy. Twentieth-century structure and growth*, 1970: 153.

[38] Rodolfo Stavenhagen, "Collective agriculture and capitalism in Mexico. A way out or a dead end?", 1986: 262-285.

bres del sur que producían maíz persistió hasta muy avanzado el siglo XX, e incluso fue sancionada por los gobiernos posrevolucionarios.[39]

La intervención federal en los mercados agrícolas, que comenzó en los treinta con modestos intentos de apoyar a los productores de trigo, creció hasta convertirse en un inmenso imperio burocrático dedicado a subsidiar los precios urbanos de los alimentos. El historiador Enrique Ochoa ha descrito la evolución de esta institución y su papel como atenuante de la inquietud política. El proyecto gubernamental comenzó con una red de silos para trigo establecida en 1931, y seis años más tarde dio por resultado la creación de un organismo independiente para garantizar el abasto de trigo e impedir la especulación privada. En 1938 una caída del 20 por ciento en la producción de este cereal disparó los precios y produjo una inquietud generalizada entre los trabajadores urbanos. Cárdenas respondió a las protestas contra la inflación reorganizando la institución, eliminando a los productores de trigo del consejo de administración de la misma y subsidiando los precios urbanos de los alimentos, primero para el trigo y después también para el maíz y los frijoles. Además, el nuevo Comité Regulador del Mercado de las Subsistencias ignoró la meta presidencial de incorporar a los pequeños productores en los mercados nacionales. Más bien los burócratas se inclinaban por comprar cereales a productores mayoristas situados cerca de las líneas férreas. Esta preferencia por las empresas agrícolas perduró cuando el comité amplió sus operaciones durante la segunda guerra mundial y el subsiguiente *boom* industrial.[40]

La mejora de la productividad agrícola, todavía más que la

[39] Steven E. Sanderson, *The transformation of Mexican agriculture. International structure and the politics of rural change,* 1986; Alain de Janvry, *The agrarian question and reformism in Latin America,* Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1981.

[40] La institución estatal relacionada con los alimentos ha pasado por una serie de trasmutaciones, entre ellas Comité Regulador del Mercado de Trigo (establecido en 1937), Comité Regulador del Mercado de las Subsistencias (1938), Nacional Distribuidora y Reguladora, S. A. de C. V. (1941), Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, S. A. (1949), Compañía Nacional de Subsistencias Populares, S. A. (1961) y Sistema Alimenticio Mexicano (1980). Finalmente se la desmanteló a principios de los noventa. Véase Enrique C. Ochoa, *The politics of feeding Mexico. The state and the marketplace since 1934,* 1993: 23, 80-97, 311.

intervención gubernamental en los mercados, transformó el campo de México en la época de la posguerra. Los agrónomos mexicanos habían estado trabajando desde los veinte para elevar la productividad rural, pero sus investigaciones no habían logrado más que resultados modestos hasta que en 1943 llegó un equipo de especialistas subsidiado por la Fundación Rockefeller. Estos investigadores se abocaron a aumentar la productividad por medio de la aplicación de la genética y la química. Norman Borlaug, egresado del Iowa Agricultural College, que luego sería la Iowa State University, desarrolló variedades de trigo híbridas resistentes a un parásito que asolaba desde largo tiempo atrás a los cultivadores mexicanos, y que en los años más húmedos devastaba regiones enteras. Cruzando semillas procedentes de diversos países logró encontrar una cepa sumamente resistente, la lerma rojo, que alivió esa plaga. Las variedades mejoradas, con la ayuda de fertilizantes químicos, crecían tanto que llegaban a derrumbarse antes de la cosecha. Este nuevo problema desconcertó a los investigadores hasta que añadieron material genético del trigo enano japonés, con lo cual la planta se volvía gruesa en lugar de alta. La mayor productividad atraía numerosos insectos y requería el uso intensivo de pesticidas químicos. El empleo de semillas mejoradas, fertilizantes y pesticidas dio como resultado en México cosechas enormes y se difundió por todo el mundo con la denominación de "revolución verde".[41]

De manera que la ciencia agrícola prometía liberar a los campesinos de sus parcelas de subsistencia, haciendo realidad así los sueños de desarrollo contenidos en el discurso de la tortilla. Ramón Fernández y Fernández, un destacado agrónomo de la época de Cárdenas, expresó esas aspiraciones en un poema que le dedicó al maíz. Empezaba maldiciendo a la planta como "padre de la pelagra, madre del hambre". Pero a diferencia de Bulnes, que lo consideraba inferior en términos nutricionales, Fernández le atribuía

[41] Sobre los orígenes de la revolución verde véase E. C. Stackman, Richard Bradfield y Paul Manglesdorf, *Campaigns against hunger*, Cambridge, Belknap, 1967. Para una evaluación crítica de ese proyecto véase Cynthia Hewitt de Alcántara, *Modernizing Mexican agriculture. Socioeconomic implications of technological change, 1940-1970*, 1976. Acerca de la investigación temprana en México consúltese Joseph Cotter, "The Rockefeller Foundation's Mexican agricultural project. A cross-cultural encounter, 1943-1949", 1994: 97-125.

el problema a la baja productividad, que la ciencia podía superar. "Qué placer me dará ver a los genetistas aprisionar en celofán tus nobles órganos. Te obligarán a ser más generoso. Sólo la ciencia, con su poder, podrá encadenarte. Y tendrás que volver a ser esclavo del hombre."[42] El cauteloso optimismo de la conclusión de Fernández reflejaba una transición que tuvo lugar durante los cuarenta en el discurso de la tortilla. La redención de los campesinos de México no radicaba en la sustitución del maíz por el trigo, sino que se lograría con la transformación del maíz por medio de la ciencia y la tecnología.

Lamentablemente para los campesinos, los beneficios de la revolución verde recayeron de modo primordial sobre las grandes empresas agrícolas que podían costear esa tecnología nueva y cara. El primer problema del pequeño productor era tener acceso a los agentes de extensión del gobierno, que desempeñaron un papel esencial para llevar las innovaciones de los laboratorios a los campos. Los granjeros de Estados Unidos aprendieron a solicitar esos servicios en las escuelas agrícolas convenientemente ubicadas y construidas en tierras cedidas por el estado, y como demostró la historiadora Deborah Fitzgerald, el programa de investigación agrícola de la Fundación Rockefeller adoptó un punto de vista similar en relación con la extensión en México. Como consecuencia de ellos los agentes, cuyo número era limitado, se concentraron en los productores de trigo acaudalados, que se asemejaban a sus contrapartes norteamericanas, e ignoraron en gran medida a los muchísimos campesinos, que eran los que más necesitaban información. Además, los campesinos que sembraban maíz no podían darse el lujo de comprar las simientes y los productos químicos necesarios para aprovechar la revolución verde.[43] También los proyectos gubernamentales de riego contribuyeron a apoyar a las grandes empresas agrícolas. Un programa muy audaz que se inició en los cuarenta ya había duplicado, para los sesenta, el área total de tierras irrigadas, pero una vez más la mayoría de los beneficios recayeron en los productores ricos que cultivaban trigo y

[42] Archivo Ramón Fernández y Fernández, El Colegio de Michoacán, Zamora, caja 123, exp. 54, ff. 276-278.

[43] Deborah Fitzgerald, "Exporting American agriculture. The Rockefeller Foundation in Mexico", 1994: 72-96.

verduras para los mercados urbanos; el 40 por ciento del total de las tierras de riego del país se localizaba en los estados de Sonora y Sinaloa.[44]

Para 1960 la revolución verde había logrado resultados fantásticos pero desiguales. La producción de trigo se había más que cuadruplicado en dos decenios, y en 1958 México ya no tenía que importar este grano. Incluso, en los sesenta, empezó a exportar centenares de miles de toneladas de trigo excedente. También la producción de maíz aumentó, aunque sólo la mitad. Pero esa época de oro de la agricultura mexicana no tardó en concluir. Los empresarios agrícolas de Sonora y Sinaloa, pensando tal vez que las utilidades de los sesenta iban a continuar indefinidamente, se entregaron a increíbles despliegues de consumo conspicuo, y se compraban los últimos modelos de tractores Caterpillar como si fuesen Cadillacs. Para los setenta el gasto excesivo y la producción ineficiente habían llevado a la quiebra a muchas de esas compañías. Luego el estancamiento agrícola, combinado con el crecimiento de la población, invirtió la balanza comercial, antes favorable, y obligó al gobierno a importar cantidades ingentes de maíz para alimentar a los pobres.[45]

A pesar de esta crisis la política agrícola de México en el período de la posguerra cumplió su objetivo primordial de sostener la industrialización urbana. Desde 1940 hasta 1970 la economía creció a una tasa promedio de más de 6 por ciento anual, pero este crecimiento se financió con los bajos salarios de los trabajadores. En una era de utilidades elevadísimas de las empresas, el ingreso personal para los segmentos más pobres de la sociedad mexicana descendió en términos reales. Los peores efectos recayeron sobre los jornaleros agrícolas, a medida que las modernas máquinas de cultivo importadas de Estados Unidos reemplazaban la abundante mano de obra del campo. Como menos trabajadores podían producir más alimentos, los ingresos urbanos declinaron marcadamente, problema que se complicó aún más con el rápido

[44] Hewitt de Alcántara, 1976: 118-120, 173-175; Paul Lamartine Yates, *Mexico's agricultural dilemma,* Tucson, University of Arizona Press, 1981: 68-87.

[45] Hewitt de Alcántara, 1976: 176-180; Aída Mostkoff y Enrique C. Ochoa, "Complexities of measuring the food situation in Mexico. Supply versus self-sufficiency of basic grains, 1925-82", 1990: 117-146.

crecimiento de la población. Los campesinos, incapaces de vivir de la tierra, se fueron en tropel a las ciudades, donde la situación no era mucho mejor, porque en la industria mexicana dominaban los mismos métodos intensivos en capital. Los trabajadores recién llegados del campo se sumaron a una fuerza de trabajo urbana que ya resultaba excesiva, deprimiendo aún más los salarios industriales. Con ello los empresarios salieron beneficiados de los miserables asentamientos irregulares que brotaron como hongos alrededor de la ciudad de México y de otros centros manufactureros. También los industriales de Estados Unidos sacaron provecho de la pobreza rural mexicana, ya que un número muy elevado de migrantes cruzó la frontera, con autorización entre 1943 y 1964, durante el programa Bracero, y posteriormente como indocumentados.[46]

Las desigualdades crecientes entre los ricos y los pobres aumentaban la importancia de la Conasupo, la institución reguladora de los alimentos, como agente de control social. La comida subsidiada que se brindaba a los consumidores urbanos no sólo contribuía a controlar las demandas sindicales, garantizando así las utilidades para las empresas, sino que acallaba también los llamados a la democracia y al fin del gobierno de partido único. La crisis de la agricultura mexicana en los setenta obligó al gobierno a hacer extensiva la comida subsidiada al campo mediante el establecimiento de tiendas rurales. Los objetivos políticos de este programa resultaban obvios durante las campañas electorales, cuando el gobierno inundaba de comida los baluartes de la oposición a fin de ganar votos para los candidatos del partido oficial. Además la Conasupo tenía un marcado sesgo de tipo urbano, y contribuyó al surgimiento de una *cuisine* nacional basada en los alimentos industrializados.[47]

[46] Judith Adler Hellman, *Mexico in crisis,* 1978: 56; Roger D. Hansen, *The politics of Mexican development,* 1971: 72-95; Harry E. Cross y James A. Sandos, *Across the border. Rural development in Mexico and recent migration to the United States,* 1981.

[47] Sobre las tiendas rurales véase Ochoa, 1993: 257-264. Acerca del prejuicio urbano véase Sanderson, 1968: 260.

Cocina popular y consumo de masas

Los alimentos procesados industrialmente se volvieron esenciales en la cultura popular mexicana de la posguerra, y empezaron a aparecer por doquier, incluso en los más remotos poblados indígenas. Los tzotziles de San Juan Chamula, Chiapas, con su devoción fanática a la Pepsi Cola, representan un ejemplo extremo. El cacique local estableció una distribuidora de Pepsi y fomentó la venta a los empobrecidos residentes convenciéndolos de utilizar el refresco para ocasiones rituales, por ejemplo obsequiando cajas de Pepsi Cola como dote de la novia. Los dirigentes religiosos celebraban los servicios eclesiásticos con Pepsi, no con vino, diciéndoles a sus fieles que el gas carbónico expulsa los malos espíritus y limpia el alma. Los indígenas llegaban a colgar anuncios del refresco en su casa, junto al crucifijo familiar, porque como le explicó uno de ellos a un antropólogo, "Cuando uno eructa se le abre el corazón."[48] Mientras la veneración de la Pepsi llegaba a extremos absurdos en San Juan Chamula, los refrescos creaban una clientela grande y devota en todo el resto del país. Para 1990 el mexicano promedio consumía poco más de un refresco de 360 ml por día, además de cantidades excesivas de comida chatarra y cerveza. Sin duda los alimentos industriales se habían convertido en parte significativa tanto del producto interno bruto como de la *cuisine* nacional, alcanzando así las metas del discurso de la tortilla. Pero la dieta mexicana, más que mejorar, como predijera Bulnes, simplemente había pasado de los carbohidratos complejos del maíz y los frijoles a las calorías vacías de la grasa y los azúcares, transición que provocó serios problemas de salud nuevos, sin ventajas nutricionales equivalentes.[49]

La tecnología de los alimentos procesados, desarrollada du-

[48] Matt Moffett, "Mexicans convert as a matter of politics", *Wall Street Journal,* 1 de junio de 1988.

[49] Leticia Serrano Andrade, *El consumo de alimentos industrializados en una comunidad rural de la zona norte del estado de Veracruz,* tesis, Escuela de Salud Pública de México, México, 1984: 5; Matt Moffett, "A Mexican war heats up for cola giants", *Wall Street Journal,* 26 de abril de 1993.

rante el siglo XIX en Europa y en Estados Unidos, llegó a México en las dos últimas décadas de la era porfiriana. Aunque los ingenios azucareros venían funcionando a escala industrial desde el siglo XVI, la primera de las industrias decimonónicas fue, posiblemente, la cerveza. Para finales de ese siglo México contaba con 72 plantas cerveceras que producían para sus mercados regionales. La escasez crónica de agua pura también fomentó el mercado del agua mineral embotellada; Pedro Treviño aprovechó los manantiales de Topo Chico, cerca de Monterrey, y José Peñafiel estableció una embotelladora en Tehuacán, Puebla. Mientras tanto Clemente Jacques y Compañía fundó una enlatadora de alimentos en la ciudad de México. Y Fernando Pimentel y Fagoaga, en una hacienda de Tlalnepantla, abrió la primera granja lechera moderna del país, donde se producía leche pasteurizada y excelentes quesos de tipo europeo, como gruyère, camembert y edam. Estos empresarios dependían en gran medida de tecnología importada, y el capital foráneo predominaba también en otras industrias. Capitales de Chicago respaldaban a John Wesley DeKay en su intento por dominar el mercado mexicano de la carne con las carnes refrigeradas y enlatadas El Popo. El porfiriato presenció también la llegada de esa embajadora del capitalismo norteamericano, la Coca Cola.[50]

Pese a que había una sólida base urbana, los industriales mexicanos de los alimentos procesados tardaron medio siglo en expandirse a los mercados rurales. Las luchas revolucionarias y la gran depresión obstaculizaron durante decenios la expansión económica, aunque la construcción de caminos ayudó a los hombres de negocios a llegar a nuevos consumidores. En los veinte y los treinta se establecieron muchas compañías nuevas de alimentos, como la enlatadora Búfalo de Monterrey y la fábrica de dulces Tres Reyes de Zamora, Michoacán. No obstante, la producción

[50] *El Imparcial*, 17 de mayo de 1901; *Monterey News*, 4 de febrero de 1903; Bárbara Hibino, "Cervecería Cuauhtémoc. A case study of technological and industrial development in Mexico", *Mexico Studies/Estudios Mexicanos* 8, núm. 1, invierno de 1992: 12-43; Haber, 1989: 52-54; Diego López Rosado, *El abasto de productos alimenticios en la ciudad de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988: 188; J. C. Louis y Harvey Z. Yazijian, *The cola wars*, Nueva York, Everest, 1980: 46. En una obra próxima analizo la industria empacadora de carne del porfiriato.

nacional de productos enlatados seguía siendo baja, y las importaciones, muy caras, dominaron el mercado hasta finales de la segunda guerra. Los aceites vegetales, otro sector importante de la industria alimentaria, también estaban limitados sobre todo a los consumidores urbanos. La producción se expandió enormemente debido a las necesidades de los aliados durante la guerra y a las inversiones de compañías transnacionales como Anderson Clayton, pero en 1960 un estudio calculaba que un tercio de la población seguía teniendo poco acceso a las grasas, ya fuesen animales o vegetales.[51]

Aunque los extranjeros habían proporcionado la tecnología para la preservación y la mecanización en materia alimentaria, los mexicanos tuvieron que desarrollar sus propias soluciones a los problemas del transporte y la venta al menudeo. Algunos artículos perecederos, como el pan y las tortillas, siguieron siendo industrias artesanales locales, porque en cualquier comunidad que tuviese el dinero suficiente para pagar esos servicios se podían establecer hornos de panadería, molinos de nixtamal y máquinas tortilladoras. Los artículos no perecederos de valor relativamente alto, entre ellos café, azúcar y especias, se podían transportar sin problemas —en mula, si hacía falta— de las fábricas a los consumidores, y se adaptaban a las redes comerciales tradicionales, que en algunos casos se remontaban a la época prehispánica. Tal vez el primer gran reto para ese sistema mercantil vino de la industria refresquera y la cervecera. Se requería un nivel mínimo de mantenimiento de los caminos y de amortiguación de los camiones para que las botellas de vidrio llegasen sanas y salvas de las plantas regionales a los consumidores y volviesen, vacías, para ser reusadas, paso esencial si se querían mantener precios razonables. Debido a ello los distribuidores de refrescos y cervezas se contaron entre los primeros empresarios en beneficiarse de las carreteras que se construyeron en los veinte y los treinta. Tanto la Coca Cola como la cerveza llegaron a Tepoztlán en 1936. La aparición de la Pepsi en los cuarenta, y la concentración de la industria cervecera mexicana, crearon una competencia feroz por los mercados locales.[52]

[51] Haber, 1989: 132-138, 150-156; López Rosado, 1988: 358, 376; Niblo, 1995: 127-139.

[52] Waters, 1994: 78; Louis y Yazijian, 1980: 60.

Esos distribuidores cumplían un papel vital en el abastecimiento a los dueños de tiendecitas que seguían dominando el comercio de México. Los comerciantes, tanto en el campo como en la ciudad, dependían de los distribuidores para obtener crédito, así como equipo, por ejemplo exhibidores y refrigeradores. El dueño de una miscelánea consideraba de tanta importancia al camionero que le surtía la Coca Cola que lo invitó a la fiesta de 15 años de su hija. Las redes de distribución también eran vitales desde el punto de vista de las gigantescas empresas. Las inmensas inversiones requeridas para establecer y mantener esas rutas de distribución estimulaban la centralización de la industria procesadora mexicana que estaba en manos de grupos industriales. Por ejemplo, la franquicia de Coca Cola más grande del mundo, Fomento Económico Mexicano, S. A., incluía también la Cervecería Cuauhtémoc como parte del conglomerado de la familia Garza Sada, con base en Monterrey. Mientras tanto Pepsico se diversificó para entrar a la industria complementaria de las botanas; se fusionó con Frito-Lay en Estados Unidos y después compró las fábricas mexicanas Sabritas y Bali.[53]

La Conasupo, si bien ostensiblemente competía con esas empresas privadas, en realidad había apoyado su expansión. Las tiendas rurales creadas en los sesenta y los setenta contribuyeron a llevar los productos industriales hasta los mercados más remotos. Los artículos que se vendían en esos expendios gubernamentales se parecían a sus contrapartes comerciales —por ejemplo galletas de animalitos— o provenían de productores privados, como los refrescos. En cualquiera de los dos casos ayudaron a la incorporación de los consumidores del campo a los grandes mercados nacionales.[54] Otro ejemplo del apoyo de la Conasupo a la empresa privada fue que la compañía pública Minsa trabajó con la firma Maseca, de Monterrey, para desarrollar la tecnología de la harina nixtamalizada. Los ejecutivos de Maseca le otorgaron a la productora estatal una participación accionaria minoritaria para evitar las

[53] José Antonio Roldán Amaro, *Hambre y riqueza en la historia contemporánea de México,* anexo 2 de Pablo González Casanova (comp.), *Historia del hambre en México,* 1986: 40; Carol Meyers de Ortiz, *Pequeño comercio de alimentos en colonias populares de Ciudad Nezahualcóyotl. Análisis de su papel en la estructura socioeconómica urbana,* 1990: 33; Moffett, 1993:B1, 6; Louis y Yazijian, 1980: 133.

[54] Ochoa, 1993: 273.

acusaciones de monopolio, porque la verdadera competencia para ellos era el consumo de tortillas de maíz fresco. Además, la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial contribuyó a ampliar la participación de esa empresa en el mercado cuando obligó a muchos molinos de maíz a emplear harina nixtamalizada, aunque éstos protestaban enérgicamente por la baja calidad de esas tortillas. Tal vez el ejemplo nutricionalmente más irresponsable de ayuda estatal a la empresa privada fueron los subsidios a la harina y el azúcar que se entregaban a los productores de alimentos chatarra, con lo cual, como dijo un funcionario de salud, les hacían "un negociazo".[55]

Los políticos mexicanos simplemente no habían tenido la voluntad de usar su poder para mejorar la salud nutricional del país. Es verdad que muchas veces la intervención estatal no alcanza los resultados deseados; en realidad la comida que regalan los gobiernos es uno de los medios menos eficaces de resolver los problemas nutricionales, porque quienes la reciben suelen venderla. Un grupo de investigadores marcó químicamente un cargamento de leche en polvo y la fue siguiendo por los canales comerciales. . . no sólo en forma de leche en polvo, sino también en botellas de leche "fresca", cajas de helados y numerosos productos más.[56] No obstante, se ignoraron métodos mejores y más baratos para mejorar la nutrición, como el enriquecimiento vitamínico. A un costo nominal de diez dólares por tonelada Maseca podría enriquecer su harina nixtamalizada con las proteínas y las vitaminas suficientes para satisfacer los requerimientos mínimos diarios. Si bien la compañía obtuvo el apoyo gubernamental en gran medida debido a esas posibles ventajas nutricionales, se ha resistido a ponerlas en práctica. Aunque el enriquecimiento con vitaminas y proteínas no implicaría una diferencia en sabor más grande que la que entraña el paso del maíz fresco al deshidratado, la empresa, políticamente

[55] Cita tomada de "La entrevista. Dr. Adolfo Chávez Villasana", *Cuadernos de Nutrición* 6, núm. 9, julio-septiembre de 1983: 12-16; Clara Jusidman, "El maíz en los procesos de globalización y modernización", *Cuadernos de Nutrición* 16, núm. 1, enero-febrero de 1993: 41-42; *La industria del maíz*, 1989: 128-130; Cópil, 1992: 43-47.

[56] Esther Casanueva, "La ayuda alimentaria directa", *Cuadernos de Nutrición* 10, núm. 6, noviembre de 1987: 35.

poderosa, teme que cualquier aditivo pueda afectar su participación en el mercado.[57]

El gobierno también les ha concedido a los fabricantes de productos alimenticios el poder educativo de los medios de comunicación de masas. Aunque los canales privados, como Televisa, han incluido consejos de nutrición en los programas femeninos, las televisoras les dedican mucho más tiempo a los anuncios de refrescos y golosinas. Su única concesión a la salud pública son leyendas en letra pequeña que aconsejan comer frutas y verduras frescas.[58] El programa educativo gubernamental de más éxito no vino de la televisión sino de los esfuerzos en el nivel comunitario por mejorar el cuidado neonatal. Los investigadores descubrieron que en el campo las madres esperaban hasta un año antes de empezar a darles alimentos sólidos a sus hijos. Suplementar la dieta de los bebés a los tres meses mejoraba notablemente el desarrollo de la infancia temprana a un costo trivial para la familia.[59] De esta y otras maneras los consejos sobre nutrición se han incorporado a la cultura popular. Por ejemplo, una antropóloga registró a un zapoteca vendedor de fruta diciendo a sus clientas: "Bueno, muchachas, las tortillas están bien, es alimento del corazón, como luego dicen, pero lo que ustedes necesitan son vitaminas. Las frutas están llenas de vitaminas. Con las vitaminas se curan y no se enferman."[60]

Pero si no hay mejoría económica la educación sólo tiene efectos limitados, como lo demuestra la gran incidencia de padecimientos gastrointestinales. Los indígenas siempre se preocuparon por la higiene, pese a los esfuerzos de los frailes españoles para que dejaran de bañarse. En las áreas rurales las mujeres tienen una verdadera manía por la limpieza en la cocina, y se lavan religiosamente las manos antes de cocinar. Además la mayoría de los desastres culinarios (que no se deban de modo evidente al mal de ojo)

[57] Nafinsa, 1982: 51; Cárdenas de la Peña, 1991: 352, 537-539, 550-558; Ochoa, 1993: 245.

[58] David Márquez Ayala, "Las empresas transnacionales y sus efectos en el consumo alimentario", 1982: 218.

[59] Adolfo Chávez y José Antonio Roldán, "Los alimentos de México. La alimentación de los señores y de los plebeyos", 1993: 65.

[60] Cita tomada de Beverly Chiñas, "Viajeras zapotecas", en Martin Diskin y Scott Cook (comps.), *Mercados de Oaxaca*, trad de Antonina S. M. de Hope, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1989: 211.

se atribuyen a la falta de limpieza. Pero sus esfuerzos suelen ser vanos por la falta de agua pura. La escasez de leña limita la posibilidad de hervir agua para purificarla, mientras que la pobreza reduce la difusión de los sistemas de drenaje moderno en el campo.[61]

Lamentablemente para la nutrición, el remedio moderno para el agua contaminada son los refrescos embotellados, y la escasez de combustible estimuló el consumo de alimentos envasados. Los estudios del Instituto Nacional de Nutrición, así como de numerosos antropólogos, han documentado enormes cambios en la dieta de las clases bajas mexicanas entre 1960 y 1990. La tendencia fundamental ha sido la sustitución del maíz y los frijoles por azúcares y grasas. Los ejemplos más exagerados de ello se han dado en la clase baja urbana y en la clase media rural, dos grupos que, debido a la migración interna, tienen vínculos cercanos. Los campesinos acomodados de Yucatán y los residentes de clase trabajadora de la ciudad de México derivan en promedio el 20 por ciento de sus calorías de alimentos procesados, que incluyen refrescos, cerveza, botanas y golosinas. Los pobres rurales, que sólo pueden permitirse los alimentos chatarra en ocasiones especiales, toman café aguado repleto de azúcar; si no les alcanza para comprar café obtienen su energía de un almíbar ligero de azúcar hervido en agua. La sacarosa está tan generalizada que un estudio recomendaba, como la manera más eficiente de mejorar la nutrición en el campo, enriquecer el azúcar con vitaminas.[62]

La incorporación de los alimentos procesados a las dietas rurales comenzó en la periferia del sistema culinario, tal como ocurrió, en el siglo XVI, con los ingredientes europeos y la *cuisine* indígena. La comida principal del día siguió siendo, en general, tortillas, frijoles y chiles, mientras que para el desayuno se tomaba pan blanco fresco, café dulce y galletas de animalitos. De acuerdo con los patrones tradicionales de consumo de pulque, la mayoría de los campesinos celebraban las ocasiones especiales con bebidas caras y de estatus, como la cerveza o, en San Juan Chamula, Pep-

[61] RFA, grupo 1.1, serie 323, caja 2, carpeta 9; Whetten, 1948: 295.

[62] Adolfo Chávez *et al.*, *La nutrición en México y la transición epidemiológica*, 1993: 33, 78; Gilberto Balam, "La alimentación de los campesinos mayas del estado de Yucatán (Primera parte)", *Cuadernos de Nutrición* 16, núm. 6, noviembre-diciembre de 1993: 41; Ruvalcaba Mercado, 1987: 31, 39; Messer, 1992: 8.

si.[63] Las sardinas en lata, el atún y los huevos aportaban proteínas a la dieta de los habitantes del campo. Los alimentos procesados son prácticos, pero muchas veces a costa de la nutrición, como cuando las cocineras preparan la sopa con consomé en polvo en lugar de usar jitomates y cebollas, sustituyendo de hecho las verduras por sal. La pobreza distorsionó aún más la alimentación de los campesinos que subsisten en las márgenes de la economía de mercado. El precio cada vez más alto de los frijoles obliga a muchas familias a comprar pasta de trigo, más barata, con graves consecuencias nutricionales. El maíz y los frijoles, juntos, forman un aminoácido completo, pero el maíz y los fideos no.[64]

Adolfo Chávez, director de la división de nutrición comunitaria del Instituto Nacional de Nutrición, ha descrito una trampa epidemiológica en la cual los mexicanos han sido víctimas de las enfermedades alimentarias de los países ricos sin salvarse de las deficiencias nutricionales de las naciones pobres. Los niveles de colesterol sérico entre los residentes de las áreas acomodadas y consumidoras de carne del norte de México son, en promedio, más altos que los de Estados Unidos. Las enfermedades cardíacas se han convertido en un problema serio en todo el país, y es la primera causa de muerte incluso entre los campesinos indígenas de Yucatán, Campeche e Hidalgo. El consumo excesivo de azúcar, mientras tanto, ha creado una epidemia de diabetes, la cuarta causa de muerte en el país. También se han vuelto más comunes la hipoglucemia, la hipertensión, la arteriosclerosis y diversas formas de cáncer. Estas enfermedades resultan aún más trágicas si se piensa que en México sigue habiendo una desnutrición grave. Aunque la mayor cantidad de calorías contribuyó a reducir las tasas de mortalidad infantil y a elevar la expectativa de vida, los alimentos chatarra no proporcionan las vitaminas, los minerales y las proteínas que los niños requieren para alcanzar su pleno desarrollo mental y físico. Como una especie de ironía, muchos adultos mexicanos padecen, al mismo tiempo, obesidad y anemia.[65]

[63] Messer, 1992: 9; Ruvalcaba Mercado, 1987: 31-34; Bonfil Batalla, 1962: 65.

[64] K. M. DeWalt, P. B. Kelly y G. H. Pelto, "Nutritional correlates of economic microdifferentiation in a highland Mexican community", 1980: 213; Serrano Andrade, 1984: 29; Chávez *et al.*, 1993: 28; Balam, 1993: 43.

[65] Chávez *et al.*, 1993: 47-78.

De manera que el desarrollo de una industria alimentaria mexicana no acarreó el paso del maíz al trigo, como predijera Bulnes, sino del almidón al azúcar. El antropólogo Sidney Mintz documentó una transformación parecida de la dieta británica en el curso de la revolución industrial. Mintz observó que el azúcar superaba a todos los demás alimentos en lo tocante a ofrecer energía máxima a costos mínimos, y llegó a la conclusión de que la transición de las sopas campesinas al té endulzado contribuyó a proporcionar obreros enérgicos con salarios deprimidos.[66] El discurso nutricional mexicano del siglo xx cumplió, en gran medida, los mismos fines. No obstante, la conversión del maíz en mercancía no hizo que el cereal desapareciera de la dieta nacional. La creación de las máquinas tortilladoras garantizó la supervivencia de este alimento campesino en un mundo industrial, aunque no con la misma importancia que antes.[67] Sin embargo, a medida que el maíz iba declinando en el campo, se fue convirtiendo en símbolo de nacionalismo nostálgico para la clase media urbana.

[66] Sidney Mintz, *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*, 1985.

[67] Aboites, 1989: 16.

Los apóstoles de la enchilada

El nacionalismo posrevolucionario

Josefina Velázquez de León, hija de una de las familias más distinguidas de México, publicó en 1946 un grueso tomo titulado *Platillos regionales de la República mexicana.*[1] Esta obra clásica recopilaba por primera vez, en un mismo volumen, las diversas *cuisines* regionales del país. Además, exaltaba las enchiladas, los tamales y otros platos populares de maíz como expresiones culinarias de la identidad nacional. Al unificar tradiciones de cocinas divididas antes por geografía, etnicidad y clase, creó la forma moderna de la *cuisine* nacional de México. En una trayectoria que abarcó tres décadas, desde finales de los treinta hasta 1968, publicó más de 150 libros de cocina. Pero no obstante su enorme energía, le debió gran parte de su éxito a la transformación industrial y urbana de la sociedad mexicana durante ese período. Estos cambios parecían prometer una nueva era en la historia de México, dominada por el ideal de consumismo de la clase media, más que por el conflicto marxista de clases del cardenismo.

Durante tres décadas, a partir de finales de los treinta, la economía mexicana creció más del 6 por ciento anual, la tasa más alta de toda América, sólo superada en la posguerra por Japón, Corea y unos cuantos países más. Este "milagro" económico, como se lo denominó en su momento, coincidió con un período de estabilidad política bajo el gobierno del autoritario Partido Revolucio-

[1] Ella misma publicó su libro con la razón social Ediciones J. Velázquez de León.

nario Institucional (PRI). La elección de Miguel Alemán, en 1946, abrió paso a una nueva generación de políticos profesionales civiles, que deseaban gobernar mediante compromisos pacíficos entre grupos de interés, más que a través de disruptoras batallas electorales. Pero el acuerdo nacionalista no podía descansar tan sólo en pactos políticos. Para alcanzar un legítimo consenso social los mexicanos tenían que experimentar el sentimiento de pertenencia a la comunidad nacional. Los medios de comunicación de masas y los programas escolares brindaban canales obvios para forjar una cultura nacional, mas los espectáculos de televisión y las clases de civismo solían mostrar pocas vinculaciones con la vida cotidiana. Y sobre todo los rituales políticos, como las concentraciones y las elecciones, tenían escasa significación real en un gobierno autoritario.[2]

Era más probable que las amas de casa de la clase media percibieran el significado de "lo mexicano" en la comida que preparaban para su familia. Y los consumidores urbanos de la posguerra podían probar, como nunca antes, la enorme variedad de *cuisines* mexicanas, gracias a la mejor comunicación. La construcción de carreteras redujo el costo de enviar ingredientes exóticos de un lado a otro de la república, de modo que las visitas cotidianas al mercado se convirtieron en una exploración de las cocinas regionales. El intercambio de recetas entre vecinas adquirió un nuevo significado a medida que la migración interna ponía en contacto a personas de todos los rincones del país. Este diálogo se amplió aún más con la difusión de los libros de cocina, y culminó con la creación de una *cuisine* nacional mexicana consciente de sí misma.[3]

Los libros de Velázquez de León y de sus contemporáneas sirvieron para definir un nacionalismo específico de la clase media basado en tradiciones religiosas y familiares conservadoras. Esta visión doméstica de "lo mexicano" difería de la versión de la historia nacional que impartía el partido dominante, pero al mismo tiempo validaba las tajantes desigualdades sociales y la exclusión

[2] Hellman, 1978: 56; Roderic A. Camp, *The making of a government. Political leaders in modern Mexico;* James W. Wilkie y Paul D. Wilkins, "Quantifying the class structure of Mexico, 1895-1970", 1964: 577-590; Frank R. Brandenburg, *The making of modern Mexico,* 1964.

[3] Véase por ejemplo Velázquez de León, *Platillos regionales,* México, Ediciones J. Velázquez de León, 1946: 11-15.

de grandes sectores de la población de los beneficios del crecimiento económico. Los platos populares eran incorporados a la *cuisine* nacional como medio de transformar elementos de clase baja y de cultura étnica en símbolos de unidad de un régimen autoritario. Pero en última instancia, aunque el consenso político de México se fracturó en 1968, después de la matanza de Tlatelolco, la cocina nacional podía servir de consuelo en los agitados tiempos que siguieron.

El laberinto de las hermanas

El premio Nobel Octavio Paz escribió *El laberinto de la soledad* como retrato de la existencia solitaria del mexicano. El poeta basó su identidad nacional en el papel del macho, que percibía todas las relaciones sociales como luchas de dominio y sometimiento. Avergonzado de su propia herencia de sumisión, como descendiente de una india violada por un español, el macho ocultaba sus emociones y encontraba satisfacción al conquistar a otras mujeres.[4] Si bien Paz criticaba atinadamente esas actitudes, definió ese espíritu nacional sólo en términos masculinos.[5] Las mexicanas también vivían en un laberinto, pero no de separación ni de soledad. Estaba compuesto, no por paredes cerradas, sino por redes abiertas que unían a la gente a través de lazos de parentesco y amistad. Esta otra experiencia, expresión igualmente válida de la identidad mexicana, constituía la esencia de la cultura doméstica.

Estos laberintos de redes familiares se mantenían gracias a la labor de "mujeres centralizadoras", término que utilizaron Larissa Lomnitz y Marisol Pérez-Lizaur para describir a determinadas mujeres que dedicaban su vida a preservar la cohesión dentro de las familias extensas. A partir del ejemplo de un clan de la elite al que llamaron los Gómez, las dos antropólogas demostraron que tales mujeres cumplían un papel esencial en el manejo de los negocios mexicanos. Las redes sociales femeninas funcionaban como un "directorio intervinculado" que coordinaba diversas compañías

[4] Octavio Paz, *The labyrinth of solitude*, 1961: 86-88.

[5] Franco, 1989: 131.

administradas por miembros de la familia.[6] En otros estudios Lomnitz había demostrado la importancia de redes similares dentro del sector público, así como en el informal, donde la gente sobrevivía en miserables barrios marginales gracias al apoyo de los contactos familiares.[7]

El empleo del término "tradiciones familiares" no implica que los valores y rituales domésticos hubiesen permanecido inmutables desde la época colonial; la vida urbana de clase media representaba una experiencia nueva para una inmensa cantidad de mexicanos. El aumento de la matrícula universitaria y de los empleos en el gobierno permitió que los jóvenes de clase obrera llegasen a obtener títulos profesionales. La concentración de puestos en la capital del país alentó una enorme migración interna, atrayendo a la gente de provincia hacia la metrópolis. Los que lograban huir de las "ciudades perdidas" cada vez más grandes descubrían que la ciudad de México era el país de las maravillas para los consumidores, con supermercados repletos de alimentos envasados y comida congelada con la que ni siquiera soñaban en las plazas de los pueblos. Las mujeres también fueron elevando sus expectativas en este nuevo mundo a medida que ingresaban a la fuerza de trabajo y recibían el derecho al voto. A fin de mantener la estabilidad, las familias reestructuraron viejas tradiciones e inventaron otras nuevas que se adaptaran a los tiempos de rápido cambio. Los libros de cocina y las revistas femeninas se ocupaban de las aspiraciones y experiencias de la clase media, desde la prosaica demanda de medias duraderas hasta el peligro mortal de los conductores de autobús.[8]

La biblioteca culinaria mexicana creció muchísimo en la posguerra, como reflejo de la difusión del alfabetismo: del 40 por ciento de la población en 1940 al 72 tres décadas más tarde.[9] Los auto-

[6] Larissa Adler de Lomnitz y Marisol Pérez-Lizaur, *A Mexican elite family, 1820-1980. Kinship, class, and culture,* 1987: 231-233.

[7] Larissa Adler de Lomnitz, *Networks and marginality. Life in a Mexican shantytown,* 1977; *idem,* "Horizontal and vertical relations and the social structure of urban Mexico", 1982: 51-74.

[8] Las calaveras choferes se encuentran en *Mignon. La revista de la mujer* (Puebla), octubre de 1960. La migración se analiza en Kemper, 1977. Sobre los derechos de las mujeres véase Ward M. Morton, *Woman suffrage in Mexico,* Gainesville, University of Florida Press, 1962.

[9] Michael C. Meyer y William L. Sherman, *Course of Mexican history,* 1991: 683.

res de libros de cocina se dirigían al público menos rico con ediciones baratas que contenían platillos económicos. Josefina Velázquez de León escribió muchos libros con títulos como *Cocina popular. 30 menús económicos,* o *Cómo cocinar en tiempos de carestía.*[10] Mientras tanto, las lectoras más acomodadas demandaban mayor variedad y especialización. Los recetarios del siglo XIX habían tratado de cubrir prácticamente todas las necesidades, desde asados y postres hasta medicinas y detergentes, pero los del XX procuraban ampliar su mercado por medio de la diferenciación de productos. Sus autores llenaban libros enteros de recetas sumamente específicas para festividades y dietas, para vegetarianos y carnívoros, para niños y enfermos y, más recientemente, para hornos de microondas y afrodisíacos vegetarianos.[11]

El mercado creciente y la diversificación cada vez mayor de los libros de cocina reflejaban la mayor difusión de los valores consumistas entre las clases medias. Estados Unidos era el ejemplo, no sólo con un frenesí de gastos de posguerra, sino también con la tecnología y la mercadotecnia que exportaba para fomentar las industrias de bienes de consumo en México. Hacia mediados de los cincuenta, con ayuda de la restricción de las importaciones, los fabricantes mexicanos de artículos para el hogar tenían ventas de 140 mil estufas y 45 mil refrigeradores anuales, aunque muchos eran de subsidiarias locales de General Electric y American Refrigeration.[12] Mientras tanto las cadenas de supermercados estadounidenses, como Piggly Wiggly, inspiraban el establecimiento de

[10] Josefina Velázquez de León, *Cocina popular. 30 menús económicos,* México, Ediciones J. Velázquez de León, s. f.; *idem, Cómo cocinar en tiempos de carestía,* México, Ediciones J. Velázquez de León, s. f.

[11] En orden ligeramente modificado, José Quintín Olascoaga, *Cocina dietética mexicana,* México, Secretaría de Educación Pública, 1961; Margarita del Valle, *Cocina vegetariana,* México, Olimpo, 2a. ed., 1956; Alfonso G. Alarcón, *La cocina de la infancia,* México, Gema, 3a. ed., 1954; Josefina Velázquez de León, *Cómo improvisar fiestas,* México, Ediciones J. Velázquez de León, s. f.; *idem, Carnes. Recetas prácticas de platillos de carnes de res, ternera, cerdo, carnero y animales de caza,* México, Ediciones J. Velázquez de León, 2a. ed., 1956; *idem, Cocina para enfermos,* México, Ediciones J. Velázquez de León, 1967; María Enriqueta Bruixola, *Cocinando con microondas,* México, Diana, 1984; Marcela Meyer, *Cocina vegetariana afrodisíaca,* México, Posada, 1991.

[12] Brandenburg, 1964: 312; Asociación Nacional de Fabricantes de Aparatos Domésticos, *La industria manufacturera de aparatos domésticos en México. Memoria que publica la A.N.F.A.D., 1947-1957,* México, 1958.

cadenas mexicanas como Sumesa, en 1945, y Aurrerá, en 1958. A diferencia de las ventas generalizadas de las cadenas norteamericanas, los supermercados mexicanos se ubicaban sobre todo en zonas de clase media alta, y ofrecían productos suntuarios que estaban fuera del alcance de los consumidores de la clase trabajadora, los cuales seguían comprando en las tiendas de abarrotes.[13]

Los mexicanos comenzaron incluso a adaptar sus hábitos alimentarios a la jornada laboral al estilo norteamericano, y crearon un *boom* de la industria restaurantera. De 1940 a 1965 el número total de restaurantes de la ciudad de México pasó de 15 mil a 25 mil. Entre ellos figuraban varios lugares para turistas en la Zona Rosa y en el Paseo de la Reforma, pero la mayoría eran establecimientos pequeños que atendían a obreros y empleados. En el siglo XIX los profesionales se iban a su casa todos los días, como a las 2 de la tarde, para comer tranquilamente y regresar después al trabajo hasta las 7, pero con el aumento del tráfico en la capital esto se fue volviendo cada vez menos práctico. Aunque los empleados se negaron a adelantar su comida a las 12, como se hacía en Estados Unidos, optaron por una interrupción más breve en cafeterías y fondas cercanas, renunciando al placer de la comida casera y una siesta a cambio de salir del trabajo a las 5.[14]

Las familias de la clase media se enfrentaron a una transición más seria aún cuando sus hijas empezaron a trabajar. Este cambio se fue dando lentamente, con inquietud y hostilidad por parte de varones y de mujeres. Los padres inspeccionaban el posible sitio de trabajo antes de permitir que las hijas laborasen allí, y eso siempre que les quedase bien claro que al casarse tendrían que volver a los criterios vigentes de la vida doméstica.[15] Pero las mujeres tenían nuevas expectativas, y siguieron ingresando a la fuerza de trabajo pese a verse limitadas a puestos de cajeras y oficinistas.[16] Se ampliaron asimismo sus metas en materia de educación, aunque el ingreso a la universidad nacional también perpetuaba la discrimi-

[13] Ochoa, 1993: 44-45.

[14] Herbert Cerwin, *These are the Mexicans,* Nueva York, Reynal and Hitchcock, 1947: 267; Carmen Bueno, *Preparación y venta de comida fuera del hogar. Un estudio cualitativo de la ciudad de México,* 1988; *Restaurante,* noviembre de 1969.

[15] Elizabeth Borton de Treviño, *Where the heart is,* 1962: 66.

[16] Janice F. Fisher, *The social life of the upper sector girl in a Mexican city,* tesis de maestría, California State University, Long Beach, 1973: 77-80, 91.

nación laboral. Las mujeres representaban apenas el 20 por ciento de la matrícula universitaria entre los cuarenta y los sesenta, y se concentraban en disciplinas como enfermería, trabajo social y humanidades.[17]

Aunque la clase media mexicana se parecía a su contraparte de Estados Unidos, las profundas diferencias culturales dificultan las generalizaciones. Los simples aparatos domésticos ejemplifican estas distinciones sutiles pero importantes. Por ejemplo, los mexicanos usaban sus flamantes refrigeradores para enfriar refrescos y cervezas, más que para guardar los víveres de toda la semana. Y mientras los artefactos más apreciados al norte de la frontera eran posiblemente las cafeteras y las batidoras eléctricas, en México se preferían la licuadora, el exprimidor eléctrico y la olla a presión. La facilidad con que la licuadora molía los chiles relegó el metate al rincón de las curiosidades culinarias, y el exprimidor convertía las omnipresentes naranjas en los vasos diarios de jugo. La olla a presión resolvía el inmemorial problema de hervir agua en la elevada altitud del centro de México. Ya se podían preparar los frijoles en menos de una hora, ahorrando combustible y tiempo, y hasta la carne más dura se volvía comestible en unos cuantos minutos.[18] Incluso estas innovaciones demostraban el "subdesarrollo" comparativo de las cocinas mexicanas: las amas de casa seguían haciendo las compras todos los días y despreciaban comodidades tales como los frijoles en lata y el jugo de naranja concentrado. Sin embargo el escepticismo que mostraban en relación con la doctrina de que el tiempo es oro puede reflejar una visión más realista de las limitaciones de la tecnología doméstica. Ruth Schwartz Cowan observó que la mecanización del trabajo doméstico en Estados Unidos tuvo el irónico efecto de crear "más trabajo para mamá". El tiempo que se ahorraba con las lavadoras, por ejemplo, se pasaba en el auto haciendo de chofer.[19] Las mexicanas, por lo menos, tenían la satisfacción de alimentar a su familia con comida casera.

El énfasis en el parentesco y la amistad compensaba también

[17] David Lorey, *The rise of the professions in twentieth-century Mexico. University graduates and occupational change since 1929*, 1992: 199-203.

[18] Borton de Treviño, 1962: 257.

[19] Ruth Schwartz Cowan, *More work for mother. The ironies of household technology from the open heart to the microwave*, 1983.

el comercialismo en la producción de libros de cocina. La maestra de cocina más destacada de Estados Unidos, Betty Crocker, fue inventada en realidad por Marjorie Husted, una empleada de publicidad de General Mills. El programa de radio de Betty Crocker, que se inició en 1927, les ofrecía a las amas de casa una amiga incorpórea que podía darles consejos de cocina.[20] A veces los autores mexicanos recurrían a las mismas tácticas; Adela Mena de Castro promovía su libro de cocina como la solución para las jóvenes cuyas madres no tenían tiempo de enseñarles a cocinar. También les prohibía a sus lectoras prestar los libros, advirtiéndoles que quien quisiese probar sus recetas debía pagar por ellas.[21] Esto contrastaba notablemente con la hospitalidad de otra autora, Faustina Lavalle, quien invitaba a sus lectoras de la capital a ir a su casa para explicarles personalmente cualquier instrucción poco clara de sus recetas escritas.[22]

Josefina Velázquez de León combinó valores religiosos y familiares con talento empresarial y energía, lo que la convirtió en una de las autoras de cocina con mayor influencia en el México moderno. Doña Josefina venía de una distinguida familia que se remontaba al conquistador Diego Velázquez y a Joaquín, quien en el siglo XVIII fundó la escuela de minería. En el siglo XIX su familia había cometido un error político: su bisabuelo, también llamado Joaquín, ministro de Fomento de Santa Anna, había autorizado el tratado de La Mesilla, por el cual se vendió a Estados Unidos el sur de Arizona y Nuevo México. No obstante conservaron la hacienda familiar en Aguascalientes, donde nació Josefina en 1899. Pocos años más tarde la familia se trasladó a la ciudad de México, y junto con sus tres hermanas menores recibió una educación doméstica tradicional que giraba en torno a la cocina, el dibujo y la costura. Alrededor de 1930 se casó —contra el deseo de su madre— con Joaquín González, un exitoso comerciante de unos 50 años. Parece que la madre tenía razón, porque menos de un año después el marido murió. Como viuda Josefina podía dedicarse a

[20] Levenstein, 1993: 33.

[21] Adela Mena de Castro, *Cocina campechana. Un libro para el hogar*, México, La Impresora, 2a. ed., 1936: 6, 27.

[22] Faustina Lavalle, *La exquisita cocina de Campeche. 400 recetas experimentadas*, México, Imprenta "Londres", 1939: 19.

lo que quería sin tener que aceptar la autoridad de un padre o un marido. Al principio trató de manejar los negocios de su difunto esposo, pero no le gustó y los vendió a sus socios. Sin embargo tenía que hacer algo, porque los reformadores agrarios habían confiscado la hacienda de la familia. Para mantener la casa de la calle de Abraham González, hacia 1935 transformó la planta baja en una escuela de cocina y consiguió el patrocinio de General Electric. Arriba de los anuncios de estufas colgó una imagen de su verdadera patrona, santa Eduviges, y dedicó muchos libros a obras católicas de caridad. No tardó en conquistar numerosas seguidoras entre las damas de sociedad, al principio por los comentarios de sus encantadas alumnas. Más o menos en 1940 empezó a mandar recetas a la revista femenina *Mignon,* de Puebla, y seis años más tarde ya estaba publicando libros en su propia empresa, Ediciones Josefina Velázquez de León. A medida que había cada vez más clases dos de sus hermanas menores se incorporaron al negocio. Sin embargo Josefina siguió trabajando con enorme energía todo el resto de su vida, dando clases mañana y tarde, experimentando recetas, escribiendo e ilustrando sus libros hasta bien entrada la noche.[23]

Doña Josefina y otras maestras de cocina le debieron su éxito no sólo a su esfuerzo y a sus creativas recetas sino también a la importancia de la cocina en la definición de la identidad familiar. Un estudio sociológico realizado en Querétaro, por ejemplo, encontró que los miembros de la clase media alta consideraban que comer bien era más importante para la buena vida que tener automóviles de lujo o ropa cara.[24] Mientras tanto, las familias del estado de Sonora expresaban su solidaridad en el ritual de la carne asada, que no era un simple filete a la parrilla sino todo un acontecimiento social.[25] En la familia Gómez que estudiaron Lomnitz y Pérez-Lizaur las cenas semanales reunían a las diversas ramas para tramar estrategias de negocios o discutir un bautizo inminente. Las rece-

[23] Entrevista personal con Juan Luis Mutizával Velázquez de León, México, 30 de junio de 1994.

[24] Andrew H. Whiteford, *Two cities of Latin America. A comparative description of social classes,* Garden City, Doubleday, 1964: 110-111.

[25] Para una descripción de esta tradición sonorense que le hará agua la boca véase Ernesto Camou Healy, "La nostalgia del rancho. Notas sobre la cultura urbana y la carne asada", 1994: 421-429.

tas que se preparaban para esas reuniones eran secretos celosamente guardados, que las mujeres centralizadoras transmitían sólo a las hijas de sangre, no a las políticas. Las que eran relativamente pobres se aseguraban las invitaciones a las fiestas de sus parientes más ricos —y, por extensión, su estatus dentro del clan— llevando de regalo buñuelos y otros postres.[26]

Estos rituales familiares reproducían y reforzaban los que mantenían unida a la comunidad nacional. Las Gómez veían las recetas coloniales como expresiones de patriotismo, algo parecido a su veneración por la patrona de México, la virgen de Guadalupe.[27] las celebraciones del día de la independencia fueron adquiriendo sus propios alimentos rituales, con frecuencia tradiciones recién inventadas, como un arroz tricolor.[28] Las conexiones entre la familia, la comida y la patria se hacían especialmente explícitas con "Gourmet", una columnista de cocina y sociedad que a finales de los cuarenta publicaba en el diario *Excélsior* de la ciudad de México. La colaboradora seguía una narrativa invariable: una mujer de alta sociedad que recibía a sus parientes y amigos distinguidos con algún platillo especial de evocaciones patrióticas. Y terminaba con la receta, para que sus numerosas lectoras de clase media —que nunca llegarían a cenar con personajes como el ex presidente Emilio Portes Gil o el compositor Carlos Chávez— por lo menos pudiesen compartir la cocina nacional con sus propios parientes y amigos.[29] Estos esfuerzos por construir una *cuisine* nacional no eran nuevos, ni mucho menos, pero en el siglo XIX se habían visto frustrados por las divisiones de etnicidad, clase y región. Las respuestas a estas cuestiones durante el siglo XX resultan muy reveladoras acerca de la naturaleza cambiante del nacionalismo mexicano.

[26] Lomnitz y Pérez-Lizaur, 1987: 89-91, 97, 180, 187.

[27] *Ibidem:* 223.

[28] Guadalupe Rivera y Marie-Pierre Colle, *Frida's fiestas. Recipes and reminiscences of life with Frida Kahlo,* Nueva York, Clarkson Potter, 1994: 47-49; Patricia Quintana con Carol Haralson, *Mexico's feasts of life,* Tulsa, Council Oaks, 1989: 129; C. Gandía de Fernández, *Cocina mexicana,* México, LibroMex, 1980: 44, 86. Que estas tradiciones eran inventadas se confirma por la ausencia de alimentos festivos para el día de la independencia en la colección de Rodríguez Rivera, 1965: 120-159.

[29] *Excélsior,* 4 de febrero de 1947.

El sabor del indigenismo

Diego Rivera y Frida Kahlo reinaban notoriamente sobre la vanguardia intelectual de México, horrorizando a la moral burguesa con sus pinturas revolucionarias y su conducta escandalosa. Ambos se deleitaban con su reputación de bolcheviques —él pintó un retrato de Lenin en un mural de la plaza Rockefeller de Nueva York, y ella tuvo un amorío con Trotski—, pero preferían cubrir sus ideas radicales con un manto nacionalista, sobre todo indianista. Para una cena en honor del ex secretario de Agricultura y mecenas Marte R. Gómez, Rivera sugirió un plato azteca de carne humana, aunque terminó por ceder ante la preferencia de sus colegas y sirvieron pollo.[30] Kahlo usaba trajes indígenas acompañados con joyas prehispánicas, y en sus fiestas servía alimentos tradicionales que compraba en los mercados populares.[31] Este gusto indigenista llegó a ser una de las bases del nacionalismo mexicano, pero sólo después de despojarlo de todo su radicalismo y volverlo aceptable para esa misma clase media a la que tanto se había esforzado por alarmar.

Las recetas extranjeras siguieron dominando la literatura culinaria de México durante los veinte y los treinta, irónica continuación de los gustos porfirianos en el período revolucionario. María Aguilar de Carbia, que con el seudónimo "Marichu" escribió algunos de los éxitos de los treinta, les ofrecía la cocina internacional a las amas de casa mexicanas, aunque su libro en inglés, *Mexico through my kitchen window* [*México por la ventana de mi cocina*], presentaba recetas nacionales a un público internacional.[32] Hasta Josefina Velázquez de León inició su carrera autoral publicando recetas de pasteles en una revista femenina. Al principio las ilustraciones mostraban figuras de importación —como santa Claus y el conejo de pascua— pero en 1940 añadió escenas nacionales, co-

[30] *Excélsior*, 5 de junio de 1946.

[31] Rivera y Colle, 1994: 23, 30, 159.

[32] María Aguilar de Carbia, *Marichu va a la cocina y recibe con distinción*, México, Época, 1971; *idem*, *Mexico through my kitchen window*, México, A. Mijares, 1938. Véase también la selección en el *Catálogo general de la Librería Andrés Botas e Hijo, Sucr.*, México, Botas, 1928.

mo la china poblana y mariachis. Su primer libro importante, *Manual práctico de cocina y repostería,* también estaba lleno de recetas internacionales.[33]

Otra expresión de ambivalencia hacia la cocina nativa apareció en 1926 en la versión original de la leyenda del mole poblano. Carlos de Gante fue el primero en publicar la historia de las monjas del convento dominico de Santa Rosa, en Puebla, que inventaron este platillo nacional. En su narración la madre superiora les pedía a las monjas que creasen un plato nuevo en honor de su benefactor, un arzobispo. Una de ellas sugirió preparar un guajolote, lo que llenó de horror a las demás. "Es animal sucio y mal oliente", protestaron. "Precisamente por eso me he fijado en ese animal; bien podemos hacer algo bueno y original." Este diálogo reflejaba el programa indigenista para redimir a los indios de México, representados por el "animal sucio y mal oliente", purificado al adoctrinarlo en las costumbres de la civilización del Viejo Mundo, las especias, para crear a la nación mestiza mexicana: el mole poblano.[34]

Pero los folkloristas ya habían empezado a reemplazar ese desprecio por un legítimo interés en la cocina mexicana. En los veinte Eugenio Gómez publicó una cantidad de recetas reunidas en los pueblos cercanos a las grandes pirámides de Teotihuacan. Esos platos, a los que denominó "cocina vernácula", incluían nopales y sopas campesinas, así como diversos tamales y moles.[35] Virginia Rodríguez Rivera se volvió la académica más prolífica en lo relativo a comida tradicional mexicana, y publicó un volumen —hoy clásico— de platillos del siglo XIX, que recopiló en entrevistas de historia oral.[36] Otros estudiosos de la cocina indígena fueron Agustín Aragón Leyva, José Farías Galindo y el teniente coronel Santos

[33] *Mignon. La revista de la mujer,* diciembre de 1938, diciembre de 1939, marzo y octubre de 1940, junio y octubre de 1943, enero de 1948.

[34] Carlos de Gante, "Santa Rosa de Lima y el mole de guajolote", *Excélsior,* 12 de diciembre de 1926. Véase también Rafael Heliodoro Valle, "Anales del mole de guajolote", 1989: 421-433.

[35] Eugenio Gómez, "La cocina vernácula", *Ethnos* 1, núm. 1, noviembre de 1922-enero de 1923: 81-85.

[36] Rodríguez Rivera, 1965: iv-v. Véase también su trabajo bibliográfico, *Mujeres folkloristas,* México, Instituto de Investigaciones Estéticas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1967: 202-219.

Las celebradas gorditas de Guadalupe
se volvieron un manjar aceptable para la clase media mexicana.
(Archivo General de la Nación.)

Acevedo López.[37] Mayita Parada, quizá la más destacada coleccionista de recetas populares, ganó una fortuna con el servicio de banquetes más importante del México posrevolucionario. Desde su cocina en la calle Juanacatepec llevó la cocina campesina hasta las mansiones de las Lomas de Chapultepec, e incluso a la residencia presidencial de Los Pinos.[38]

Para mediados de los cuarenta el esnobismo clasista contra los alimentos indígenas había disminuido notablemente. Los tamales y otros antojitos, antes considerados propios sólo de "los órdenes inferiores", servían de tema a volúmenes completos. Josefina Velázquez de León declaró incluso a las enchiladas de pollo "platillo regional de Guanajuato".[39] Y el pozole, antes uno de los "secretos de las clases indígenas", se convirtió en símbolo de la cocina de Guadalajara.[40] La leyenda del mole poblano se transformó para reflejar esta nueva actitud. Melitón Salazar Monroy hizo hincapié en la finura del "guajolote engordado con castañas y avellanas para completar el plato con ese delicioso caldo y la suculenta carne".[41] Además, los autores reconocían las contribuciones indígenas al platillo en el nombre "mole", que venía del náhuatl *molli,* "salsa", y no del español "moler".[42] El maíz perdió asimismo el estigma de sus orígenes indios y llegó a ser visto como el grano más civilizado del mundo, ya que su envoltura sólo hacía posible su reproducción con la intervención humana.[43] A principios de los cincuenta un periódico anunció el final de los antagonismos entre

[37] Agustín Aragón Leyva publicó una serie regular en *Restaurante* a lo largo de los cincuenta. Véanse también los estudios sobre Xochimilco aparecidos en la misma revista desde enero hasta mayo de 1961.

[38] Entrevista con Juan Luis Mutizával Velázquez de León.

[39] Josefina Velázquez de León, *Cocina de Guanajuato,* México, Ediciones J. Velázquez de León, s. f.; *idem, Antojitos mexicanos,* México, Ediciones J. Velázquez de León, 1946; *idem, Tamales y atoles,* México, Ediciones J. Velázquez de León, 2a. ed., 1956; Rita Molinar, *Antojitos y cocina mexicana,* México, Pax-México, 1969.

[40] *Comida familiar en el estado de Jalisco,* México, Banrural, 1988: 13.

[41] Melitón Salazar Monroy, *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas,* Puebla, s. p. i., 1945: 8.

[42] Artemio del Valle Arizpe, "El mole de guajolote", citado en Enrique Cordero y Torres, *Leyendas de la Puebla de los Ángeles,* México, s. p. i., 1972: 187-195.

[43] *El Universal,* 1 de julio de 1964; *Restaurante,* junio de 1952.

el maíz y el trigo, explicando que los sociólogos ya no consideraban que el grano europeo fuese esencial para el desarrollo de México.[44] Un destacado nutricionista, Alfredo Ramos Espinosa, formuló la simple ecuación de que los que sólo comían maíz eran indios, los que sólo comían trigo eran españoles, mientras que los mexicanos tenían la suerte de comer ambos cereales.[45]

Pero los consumidores de clase media y alta aún requerían una purificación ritual de alimentos indígenas como el hongo negro *cuitlacoche* (o *huitlacoche*), literalmente "excremento de los dioses". Todavía a finales de los cuarenta los mexicanos cosmopolitas consideraban que comerlo era un desagradable hábito indio.[46] El *gourmet* Jaime Saldívar fue el primero en inventar una manera aceptable de presentarlo como relleno de crepas cubiertas de salsa bechamel.[47] Esta asociación con la *haute cuisine* francesa lo despojó del estigma de clase baja, y para los sesenta Feodora de Rosenzweig, esposa del subsecretario de Relaciones Exteriores, les servía sopa de huitlacoche a los dignatarios extranjeros. En pocas décadas más los mexicanos lo consideraban como una de las grandes contribuciones de su nación a la alta cocina internacional, una especie de "podredumbre noble" mesoamericana.[48]

La aceptación, por parte de la clase media, de las contribuciones indígenas a la cocina nacional, se produjo en un momento significativo de la historia mexicana. Aunque este nacionalismo incluyente había aparecido tímidamente en los libros de cocina comunitarios de finales del porfiriato, sobre todo en la obra de Vicenta Torres, los estilos europeos siguieron predominando en la literatura culinaria de los veinte y los treinta. Sólo cuando concluyó la amenaza del populismo cardenista, a finales de los treinta,

[44] *Diario de Puebla,* 19 de enero de 1952.

[45] *Restaurante,* agosto de 1963.

[46] El hongo fue descrito como "comestible entre la gente del campo" por Leovigildo Islas Escárcega, *Vocabulario campesino nacional,* México, Beatriz de Silva, 1945: 31. La única excepción al desdén de la clase alta apareció en una receta decimonónica del siempre aventurado *gourmet* catalán, Narciso Bassols, *Cocina poblana,* 2: 66. Virginia Rodríguez Rivera, 1965: 62, recogió una receta de Puebla, pero no especificó el informante.

[47] Kennedy, 1989: 171.

[48] Susanna Palazuelos y Marilyn Tausend, *Mexico. The beautiful cookbook. Authentic recipes from the regions of Mexico,* San Francisco, Collins, 1991: 75.

los autores de libros de cocina adoptaron los alimentos indígenas como estandarte nacional. A medida que los gobiernos posrevolucionarios minimizaban el conflicto de clase en favor de la armonía social, los folkloristas se precipitaban al campo a recopilar tradiciones orales antes de que quedasen ahogadas por la publicidad de la clase media y reemplazadas por alimentos envasados estadounidenses. Los ingredientes y las recetas nativos se convirtieron, entonces, en la base de una *cuisine* nacional singularmente mexicana.

Gourmets viajeros

Los gobiernos posrevolucionarios, a partir de Calles, basaron su programa nacionalista tanto en las carreteras como en la educación. Los caminos unificaron el país hasta un punto impensable antes, facilitando la migración interna y llevando los mercados nacionales —en caso necesario también al ejército federal— hasta las regiones más remotas.[49] Una de las pintorescas campeonas del nacionalismo que aprovechó la red carretera en los cuarenta fue Josefina Velázquez de León. Decidida a experimentar las diversas cocinas regionales de México, se compró un auto, contrató a un chofer, y partió acompañada por su leal sirvienta y compañera de viaje, Luisa. Se aventuró por todo el país durante más de una década, dando clases de cocina, recopilando recetas locales y comiendo prácticamente de todo.[50] El resultado, una serie de libros de cocina que describen los alimentos de la mayoría de los estados mexicanos, fue un reflejo de los grandes movimientos de migraciones y de mercados que unificaron las recetas regionales en una cocina nacional.

En los años veinte, mientras los caciques protegían celosamente su autonomía ante la interferencia federal, la lealtad a las cocinas locales seguía siendo fuerte. Francisco J. Santamaría, en 1921, incluyó una descripción entusiasta de los tamales de Tabasco, su

[49] Wendy Waters, *Calles at the crossroads of Mexican history. New roads, old directions,* 1992.

[50] Entrevista con Juan Luis Mutizával Velázquez de León.

estado natal, que supuestamente eran los que tenían la masa y los rellenos más finos, muy superiores a los del centro de México.[51] Manuel Toussaint exhibió todavía más chovinismo cuando habló de la cocina de Oaxaca con sus "suculentos" tamales, tan distintos de esos correosos que se preparaban en la ciudad de México.[52] Salvador Novo fue quizá quien explicó mejor ese patrioterismo culinario en su historia de la cocina mexicana, cuando habló de la conquista revolucionaria del centro y el sur de México por las norteñas tortillas de harina.[53]

Sin embargo la integración cada vez mayor de la nación mexicana no tardó en reemplazar las actitudes agresivas por la curiosidad acerca de otras cocinas regionales. Faustina Lavalle, una campechana que vivía en la capital del país, escribió un libro de cocina en el cual reconocía no saber mucho sobre los estilos culinarios "mexicanos", y proporcionaba recetas personales para que sus nuevas vecinas pudiesen apreciar la cultura distinta de su estado natal.[54] Josefina Velázquez de León se esforzó mucho por explicar el uso correcto de hierbas y chiles, desconocidos, muchas veces, fuera de su lugar de origen.[55] Las mujeres podían preparar esas recetas porque con las nuevas carreteras resultaba costeable enviar diversos ingredientes a la ciudad de México y otros mercados urbanos. La industria del transporte permitió la transformación de las cocinas regionales, de conocimientos estrictamente locales, a estilos culinarios que podían llegar a ser cosmopolitas. De manera que la *cuisine* nacional le debe tanto al desarrollo capitalista como a la búsqueda de lo mexicano.

La comercialización de las cocinas regionales alcanzó su punto culminante en la industria turística, uno de los sectores más importantes de la economía mexicana. Los promotores podían atraer a los turistas con playas y pirámides, pero también tenían que ofrecer buena comida, y los cincuenta fueron la edad de oro de los restaurantes mexicanos para *gourmets*. Los chefs del hotel Presidente

[51] Francisco J. Santamaría, *Americanismo y barbarismo. Entretenimientos lexicográficos y filológicos,* 1980: 73.

[52] Manuel Toussaint, *Oaxaca,* 1926: 93.

[53] Novo, 1993: 146.

[54] Lavalle, 1939: 11, 15.

[55] Velázquez de León, 1946: 14.

de Acapulco, propiedad de César Balsa, familiarizaron a los turistas con el ceviche, el plato de pescado fresco "cocido" en el ácido cítrico del jugo de limón, que antes sólo preparaban los pescadores pobres.[56] Mientras tanto el puerto de Veracruz, en la costa del golfo, atraía, con su deliciosa jaiba rellena, a celebridades tales como el director de cine Emilio "El Indio" Fernández.[57] Cuernavaca, lugar de descanso de la elite mexicana desde Moctezuma hasta Maximiliano, seducía a los turistas del siglo XX con la posibilidad de visitar la Casa de Piedra, con la renombrada cocina de doña Rosa Trías. Esta hermosa catalana convirtió su mansión en restaurante y hotel cuando la dejó su marido, el marqués de Castellar. México salió ganando, y la gente iba desde la capital a probar su mole poblano y su pollo almendrado.[58]

Pero con todo el debido respeto a la marquesa, el corazón culinario de la república estaba en la ciudad de México, sobre todo en la Zona Rosa, donde se concentraron algunos de los mejores chefs regionales para poner de manifiesto su pericia. José Inés Loredo, el más llamativo de todos ellos, había sido presidente municipal de Tampico antes de trasladarse a la capital, en 1943. Su creación más famosa, la carne asada a la tampiqueña, un filete abierto y muy delgado, servido con queso a la parrilla y enchiladas verdes, tomó por asalto la ciudad, y Loredo no tardó en convertir su primer restaurante, el Club Tampico, en un imperio de *gourmets*.[59] También se podía encontrar deliciosa cocina regional en el Círculo del Sureste, que ofrecía cochinita pibil, y en el restaurante Los Norteños, que se especializaba en el cabrito al pastor de Monterrey. Lugares como la Fonda del Refugio, el Café de Tacuba y Prendes combinaban una variedad de platillos tradicionales de diferentes regiones.[60]

Las fiestas eran otro espacio natural de encuentro para las *cuisines* regionales de México. La columnista de sociales "Gourmet"

[56] *Recetario del pescador y otras recetas populares,* México, Museo Nacional de Culturas Populares, 1984: 8; *Restaurante,* mayo de 1955.

[57] *Excélsior,* 10 de agosto de 1947.

[58] Rosa, marquesa de Castellar, *My stove is my castle,* México, Intercontinental, 1956: 14-16, 31, 44.

[59] Sebastián Verti, *Tradiciones mexicanas,* 1991: 396-398.

[60] *Comer como dios manda,* México, Ediciones Culturales, 1977: 72, 98, 150.

informó que un distinguido contador oaxaqueño que vivía en la capital del país, Antolín Jiménez, celebró su cumpleaños con una guelaguetza bailada por danzantes vestidos con trajes populares, seguida por un buffet de platos típicos de Oaxaca. En otra reunión el general Alfredo Breceda, oriundo de Coahuila, invitó al *gourmet* yucateco Benito Guerra Leal a preparar una cochinita pibil que sus invitados pudiesen combinar con platillos "mexicanos" preparados por la anfitriona, Nena Roth de Breceda. Esta fiesta tenía por propósito recibir a unos amigos íntimos que volvían de Europa con "un ambiente mexicanísimo", que se prolongó hasta muy entrada la noche y sólo terminó después de que el gobernador bailó la bamba con la esposa del embajador sueco.[61] Esta mezcla de tradiciones de toda la república canceló las divisiones regionales para crear una identidad nacional incluyente, abierta a todos los mexicanos. . . ¡y también a los escandinavos!

La combinación de dialectos regionales en una cocina nacional resulta especialmente visible en la literatura culinaria de la posguerra. Los *Platillos regionales de la república mexicana,* el influyente volumen de Josefina Velázquez de León, hizo que resultara esencial incluir platos de cada estado en cualquier trabajo que tratara de plasmar la cocina nacional. Es posible que el más burdamente patriótico de esos libros de cocina fuera el que se produjo con la colaboración de cierto número de esposas de senadores durante la administración de Adolfo López Mateos (1958-1964). Cada una aportó recetas de la comida de su respectivo estado, pero como muchas de ellas eran nativas de la ciudad de México, todas contribuyeron con las especialidades del Distrito Federal.[62] Estas obras transmitían a las mujeres una sutil lección de civismo, transformando sus concepciones del espacio. Al organizar las recetas en categorías precisas, desde Aguascalientes hasta Zacatecas, los libros reformulaban el significado simbólico de cada estado, de una patria chica única a una entidad federal intercambiable. Este cambio de perspectiva también facilitaba el crecimiento de la identidad nacional, al hacer énfasis en las distinciones entre la cocina mexicana y la comida de los extranjeros.

[61] *Excélsior,* 16 de abril de 1945; 6 de diciembre de 1947.

[62] Carmen Toscano de Moreno Sánchez, *Las senadoras suelen guisar,* México, Instituto Nacional de Protección a la Infancia, 1964.

El enfrentamiento con la cocina internacional

La proliferación de los alimentos industriales envasados en el siglo XX hizo surgir el temor de que la cultura de masas de Estados Unidos avasallase las tradiciones locales, reduciendo las diversas cocinas nacionales a la sosa uniformidad de una franquicia de McDonald's. La teoría del imperialismo cultural adquirió credibilidad, no sólo por la importante participación en el mercado que tenían las compañías transnacionales de alimentos, sino también porque la industria mexicana de la publicidad era propiedad, casi por entero, de empresas norteamericanas.[63] Sin embargo los mexicanos no corren un peligro inminente de abandonar su *cuisine* tradicional, pese a los esfuerzos de Pepsico y su subsidiaria Taco Bell. Los cocineros inmigrados han hecho importantes contribuciones a la cocina mexicana moderna, y el contacto con los extranjeros puede incluso haber estimulado un nuevo interés por los ingredientes indígenas, despreciados otrora por las clases altas.

Los mexicanos adinerados, desde la edad dorada del porfiriato hasta el milagro posrevolucionario, siguieron fascinados con la *haute cuisine* europea. Las guías de turismo se vanagloriaban de los exclusivos restaurantes internacionales, entre los que destacaban San Ángel Inn, Ambassadeurs, Alfredo y Papillon. Estos establecimientos iban con la última moda europea, y pasaron de los estirados criterios parisienses de Carême y Escoffier a las soleadas *cuisines* mediterráneas de Provenza e Italia. Antonio Costa, el equivalente, en los cincuenta, del chef porfiriano Sylvain Daumont, huyó de la ocupación alemana de Francia, en 1940, y vino a crear Papillon, donde dio a conocer a los mexicanos los grandes *cassoulets* y *civets* del sur de su país. Alfredo Bellinghieri, un extrovertido siciliano, mantenía en su restaurante epónimo niveles igualmente elevados de cocina y vida italianas.[64]

Mientras tanto los miembros de la clase media adoptaban los estándares culinarios que implantaban los medios de comunica-

[63] Márquez Ayala, 1982: 216-219.

[64] *Comer como dios manda*, 1977: 60-64; *Excélsior*, 1 de agosto de 1945, 6 de enero de 1947.

ción y los fabricantes de alimentos de Estados Unidos. Un anuncio de la mezcla para *hot-cakes* de la marca Aunt Jemima ejemplificaba este proceso de influencia culinaria. En la primera escena de una caricatura se veía un personaje que observaba con suspicacia una pila de *hot-cakes;* en el siguiente cuadrito masticaba, reflexivo, el alimento extranjero, y en el último mostraba una amplia sonrisa de aprobación. A finales de los cincuenta el antropólogo Oscar Lewis observó que los *hot-cakes* se habían vuelto una tradición establecida para las familias de clase media, reemplazando el antiguo desayuno de frijoles refritos, tortillas y chiles.[65] Muchos consumidores despistados cambiaron los bolillos frescos y crujientes de las panaderías de barrio por el gomoso pan de caja envuelto en plástico. La empresa Ideal Bakery produjo la primera versión de pan Wonder en los treinta, pero a partir de 1945 perdió su clientela frente a Bimbo, que es hasta la actualidad el líder del mercado. Las amas de casa comenzaron a hacer, en lugar de suculentas tortas compuestas, sandwiches geométricamente exactos, pero también empezaron a realizar insólitos experimentos con productos envasados para crear híbridos tales como camarones con hojuelas de maíz, sesos de ternera con galletas saladas, espaguetis aderezados con sopas diluidas con leche o lomo de cerdo con Pepsi Cola.[66]

Estos ejemplos bien pueden ilustrar el lado oscuro de la producción masiva, pero no muestran una aniquilación completa de la gastronomía mexicana. En realidad muchos fabricantes extranjeros se hicieron una clientela demostrando la utilidad de sus productos para elaborar platillos nacionales. Glasbake Cookware publicó en los periódicos una serie de anuncios que incluían recetas de platos regionales mexicanos, como el mole michoacano. Los fabricantes de aparatos domésticos mostraban cazuelas gigantescas que burbujeaban encima de sus modernas estufas, y un aviso de ollas a presión afirmaba, justificadamente, que "La cocina mexicana entra a una nueva época con la olla Presto." Hasta la Coca

[65] *Excélsior,* 9 de febrero de 1945; Lewis, 1959: 306.

[66] Josefina Velázquez de León, *Cocina de Sonora,* México, Ediciones J. Velázquez de León, 1958: 16; Mena de Castro, 1936: 71; Concepción Hernández de Rodríguez, *Cocina y repostería práctica,* Mérida, Cía. Tip. Yucateca, 3a. ed., s. f.: 15; *Mujer,* 15 de julio de 1967.

Cola, ese agente del imperialismo cultural, atraía a los clientes mexicanos con nostálgicas escenas de tamaladas.[67]

Por otro lado, los mexicanos solían apropiarse de elementos de culturas extranjeras para sus propios fines. Los fabricantes nacionales de refrescos, como Mundet, competían con Coca Cola y Pepsi introduciendo líneas de sabores adaptadas a la afición de los mexicanos por la naranja, el mango y el jugo de manzana. Las estrellas de Hollywood eran reclutadas, sin saberlo, para la causa de la cultura mexicana; por ejemplo la sección "Mis mejores recetas" de una revista femenina acompañaba la barbacoa de Tlaxcala con una foto de Jane Powell, y la sopa de tortilla con una de Lucille Ball.[68] El hábito de comer huevos en el desayuno, al transferirse de Estados Unidos a México, estimuló una experimentación creativa, antes que una imitación servil. En su búsqueda de contrapartes nacionales para los huevos Benedict los chefs mexicanos servían huevos rancheros, fritos con salsa de jitomate y chile; huevos a la albañil, revueltos con una salsa parecida, y huevos motuleños (por Motul, un pueblo de Yucatán), estrellados, con frijoles, jamón y chícharos.[69] Al poco tiempo ningún hotel que se pretendiese tal podía darse el lujo de que en el menú del desayuno faltase su propia preparación "tradicional" de huevos.

México también enriqueció su *cuisine* nacional al abrir las puertas a los refugiados, sobre todo los republicanos españoles a partir de la guerra civil y los migrantes del Cercano Oriente que huían de los disturbios en esa región. Aunque la cocina española estaba ya muy bien establecida en México, los inmigrantes de Levante trajeron consigo nuevas tradiciones, como el método de asar carnero en *gyro,* un asador portátil que consiste en un espetón vertical junto a un fuego de gas. En los años treinta los inmigrantes libaneses de Puebla empezaron a vender esta carne con unas tortillas de harina parecidas al pan árabe, con el nombre de "tacos árabes". En otros lugares del país los vendedores callejeros adoptaron esos asadores para preparar tacos al pastor, denominación que se aplicaba antes en la zona ovejera de Hidalgo a una forma

[67] *Excélsior,* 15 de abril, 14 de julio, 1 de septiembre y 16 de diciembre de 1945; 2 de junio de 1947.

[68] *Mignon. La revista de la mujer,* Puebla, enero de 1956, marzo de 1962.

[69] Palazuelos y Tausend, 1991: 127-128.

rústica de barbacoa servida con tortillas de maíz.[70] Los jóvenes de la ciudad de México llevaron un poco más allá esta mezcla mexicana y libanesa con un juego de palabras en torno al perro pastor alemán, y los bautizaron "tacos de perro". Los inmigrantes alemanes del estado de Tepic, sobre el Pacífico, naturalizaron sus propias tradiciones con los arenques. Así como los descendientes de los conquistadores españoles celebraban la nochebuena con bacalao seco ibérico, los colonos alemanes esperaban ansiosos la llegada anual del barco que les llevaba el arenque envasado que, junto con las galletas navideñas, les recordaba la vida en su antigua patria. En su nostalgia poco les importaba que en Alemania a nadie se le ocurriría comer algo tan cotidiano como una ensalada de arenque debajo del *Tannenbaum*.[71]

Por otro lado, los autores de los recetarios nacionales necesitaban los alimentos extranjeros para contraponerlos con sus propias creaciones. De hecho la satisfacción emocional del nacionalismo, el orgullo que siente una persona por el valor y la legitimidad de su comunidad nacional, puede depender en gran medida de la aceptación por parte de ese "otro".[72] Y los mexicanos buscaban, sin duda, esa aprobación para su cocina nacional. La columnista "Gourmet", por ejemplo, proclamó las conquistas del mole sobre los paladares franceses cuando el pintor nacionalista Dr. Atl (Gerardo Murillo) llevó a su cocinera a París. En otra columna elogiaba al príncipe austríaco Kilmanzay, que estaba de visita, de quien decía que prefería los antojitos mexicanos a los más exquisitos manjares europeos. En 1945 el periódico de "Gourmet", *Excélsior,* observaba que el ferrocarril Baltimore-Ohio ofrecía en su menú tortillas y otros alimentos mexicanos, mas añadía con pesar que estaban destinados a los trabajadores migratorios, más que a los pasajeros.[73] Pero al cabo de pocos decenios cambiaron las cosas y los restaurantes mexicanos se volvieron muy populares en Estados Unidos.[74]

[70] *Restaurante,* julio de 1971.

[71] Entrevista personal con Brigitte Boehm de Lameiras, Zamora, Michoacán, 17 de julio de 1995.

[72] Liah Greenfeld, *Nationalism. Five roads to modernity,* 1992: 373.

[73] *Excélsior,* 15 de marzo de 1945; 1 de agosto de 1946; 8 de julio de 1947.

[74] El surgimiento de los restaurantes mexicanos norteamericanos se describe en Donna Gabaccia, *We are what we eat,* 2000.

Sin embargo el papel de los extranjeros en la creación de la *cuisine* nacional mexicana fue mucho más allá de un cortés aplauso. La mejor colección de recetas de mole del siglo XIX, *La cocinera poblana,* fue escrita por un inmigrante catalán, Narciso Bassols. Otro chef español, Alejandro Pardo, llegó a México alrededor de 1912, y mientras sus golosinas europeas deslumbraban a las damas de sociedad, él se iba fascinando con las recetas del país, y sus columnas en las principales revistas femeninas empezaron a incluir tortillitas y chalupitas.[75] La moderna apóstol de la comida mexicana, la inglesa Diana Southwood Kennedy, ha alcanzado tal renombre difundiendo el evangelio de la cocina popular que se la condecoró con la orden del Águila Azteca, el máximo honor que el gobierno mexicano puede conceder a los extranjeros. La labor de estos inmigrantes no le resta mérito a la exploración infatigable de Josefina Velázquez de León, Virginia Rodríguez Rivera y muchos más. No obstante, los extranjeros han desempeñado un papel de innegable importancia en la exploración de las tradiciones gastronómicas mexicanas. Esto se debió en parte al entusiasmo casi religioso de los conversos a una nueva *cuisine,* pero también al hecho de que no compartían el desprecio de las clases altas por las masas indígenas y todo lo que se relacionaba con ellas.

La aceptación eventual de alimentos nativos como el cuitlacoche puede derivarse en gran medida de la búsqueda de contribuciones específicamente mexicanas a la cocina internacional. La moda mexicana *nouvelle* de los ochenta de emplear técnicas europeas para preparar ingredientes indígenas le debió sus orígenes modernos a las crepas de cuitlacoche de Jaime Saldívar. Los restaurantes exclusivos ofrecían elegantes platos de chapulines, unos saltamontes diminutos fritos con chile chipotle y acompañados con guacamole. Los chefs apreciaban mucho los gusanos de maguey, que en general se freían en mantequilla para ocultar el hecho de que no llegaban frescos del campo. Comer insectos se volvió una fuente de distinción nacional, hasta de orgullo, y las familias de clase media se los ofrecían a los estudiantes norteamericanos de visita en el país. Después de siglos de descuido la comida de Moctezuma reapareció por fin como paladín de México en el mundo enorme-

[75] *El Heraldo del Hogar,* 15 de septiembre y 16 de octubre de 1913; *El Hogar,* 15 de febrero de 1914.

mente competitivo de los restaurantes. Esta revaloración de la cocina popular representa parte de un esfuerzo general por hacer las paces con el pasado nacional.

La historia de la cocina

Prácticamente todos los políticos mexicanos de los veinte y los treinta le atribuían su legitimidad al servicio a la nación durante la revolución de 1910. Estos funcionarios usaban el término "reaccionario" como anatema político, incluso mientras se iban volviendo cada vez más conservadores, ahogando el radicalismo de los movimientos campesinos y sindicales. Para resolver esta disonancia trataron de reconfigurar el recuerdo popular de los dirigentes revolucionarios. Al ensalzar a Emiliano Zapata, por ejemplo, minimizaban su apoyo a la democracia aldeana y lo mostraban, más bien, como agente del estado revolucionario.[76] Hasta los conservadores tradicionales podían emplear para sus propios fines ciertas partes del pasado revolucionario, viendo a Francisco I. Madero como el verdadero espíritu de 1910 y representando a Lázaro Cárdenas como la corrupción comunista de ese movimiento democrático.[77] La historia se convirtió así en una herramienta de los ideólogos que procuraban forjar una historia nacional adecuada a sus propios fines políticos.

También los autores de libros de cocina imaginaron la *cuisine* nacional en términos históricos, y muchas veces empezaban sus obras con breves relatos de la historia gastronómica de México. Estas narraciones, junto con unos cuantos ensayos más largos, ilustraban muchas de las creencias y aspiraciones de las amas de casa de clase media. Adela Fernández, la hija de "El Indio", fue quizá la que mejor expresó esta ideología característica, al hacer una descripción de su educación culinaria en los cuarenta. En 1958 María Elena Sodi de Pallares escribió un conocido ensayo sobre historia

[76] Ilene V. O'Malley, *The myth of the revolution. Hero cults and the institutionalization of the Mexican state, 1920-1940*, 1986: 63-70.

[77] John W. Sherman, *The Mexican right and the end of revolutionary reform, 1929-1940*, 1997.

culinaria mexicana para una feria de la industria alimentaria auspiciada por la Secretaría de Comercio. A finales de los sesenta aparecieron dos libros, uno de Salvador Novo, el cronista oficial de la ciudad de México, y el otro de Armando Farga, un inmigrante español que era editor de la revista de la asociación mexicana de restaurantes.[78]

La periodización de esta historia culinaria seguía un curso predecible después de empezar con los alimentos prehispánicos. Los autores glorificaban el mercado de Tlatelolco y los banquetes de Moctezuma, citando reverentemente las crónicas de los conquistadores y los frailes españoles. El crítico de comida Miguel Guzmán Peredo ensalzó al emperador azteca, al que consideraba el primer *gourmet* de América, comparable con Brillat-Savarin. El maestro de cocina Florencio Gregorio trató incluso de fechar la invención de ciertos alimentos mesoamericanos en relación con sucesivos gobernantes de Xochimilco. Con gran imaginación asoció a Xaopantzin (1379-1397) con la preparación de una verdura, los huauzontles, a Óztotl (1397-1411) con los chilaquiles, y a Tilhuatzin (1437-1442) con los quiltamales, rellenos de una hierba semisilvestre.[79]

El período colonial constituía la segunda gran era de la cocina mexicana, y el origen de la *cuisine* mestiza que había llegado a convertirse en la norma nacional. Salvador Novo declaró que el primer plato mestizo habían sido los tacos de carne de puerco, que imaginaba se habían servido en un banquete de Hernán Cortés. El máximo triunfo de las cocinas "barrocas" de la Nueva España era, desde luego, el mole poblano, el celestial invento de las monjas de Santa Rosa. Esta asociación obtuvo mayor atractivo turístico en 1968, cuando el antiguo convento dominico, que se había cerrado en la época de la reforma, se convirtió en un museo regional de artes populares. Otro componente de la cocina mestiza venía de los

[78] Adela Fernández, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas/Traditional Mexican cooking and its best recipes,* México, Panorama, 1985: 11-37; María Elena Sodi de Pallares, *Ensayo sobre las excelencias de la cocina mexicana,* 1958; Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México,* 1967; Amando Farga, *Historia de la comida en México,* 1968.

[79] Sodi de Pallares, 1958: 15; Farga, 1968: 20-25; Guzmán Peredo, 1991: 7; *Restaurante,* enero de 1970.

románticos viajes del galeón de Manila, que una vez al año hacía el trayecto entre Acapulco y Filipinas. Supuestamente esta majestuosa nao llevó a México tanto el arroz como el manchamanteles, una deliciosa mezcla de frutas tropicales y aromáticos chiles que recuerda las salsas agridulces chinas.[80]

En 1821, con la independencia, hacía su aparición el gran plato nacional, los chiles en nogada. La gente de Puebla los había creado, con chiles verdes, salsa blanca de nueces tiernas y rojas semillas de granada, en honor de la bandera tricolor de Agustín de Iturbide, primer emperador de México. En 1864 el segundo imperio de Maximiliano y Carlota introducía una nueva influencia, la cocina francesa. Aunque tres años más tarde los mexicanos expulsaron al ejército invasor francés y ejecutaron al infortunado archiduque, los platillos europeos mantuvieron su ocupación del país a todo lo largo de la presidencia de Porfirio Díaz. El desarrollo de la cocina mestiza mexicana culminaba en la revolución, con la expulsión de los banquetes franceses y la mezcla de diversos alimentos regionales por parte de las soldaderas, que preparaban las tortillas de trigo del norte y los tamales de maíz del sur. Este nuevo estilo culinario incorporaba elementos de América, Asia, África y Europa, formando una cocina universal que reflejaba la "raza cósmica" de los mestizos.[81]

La significación de estas narrativas gastronómicas no radicaba en su precisión histórica (muchas veces bastante dudosa) sino en lo que revelaban acerca del México moderno. Los autores de libros de cocina no prestaban demasiada atención a los héroes cívicos tradicionales como Benito Juárez y Emiliano Zapata, sino que elevaban, como fundadores de la *cuisine* nacional, a figuras religiosas conservadoras. Las monjas del siglo XVII que inventaron el mole poblano se volvieron madres simbólicas de la nación mestiza; al tantas veces escarnecido Agustín de Iturbide, autoproclamado primer emperador de México, había que agradecerle los chiles en nogada, y el desatinado segundo imperio de Maximiliano y Carlota era recordado por su gloriosa vida cortesana a la europea. Esta construcción doméstica del pasado difería notablemente de la ver-

[80] Novo, 1967: 29; Farga, 1968: 82.
[81] *Restaurante,* octubre de 1952; Sodi de Pallares, 1958: 35-36.

sión oficial, del PRI, de la historia mexicana, y optaba por la visión más conservadora del pasado nacional.[82]

Eric Hobsbawm ha atribuido esas "tradiciones inventadas" —y, más en general, el nacionalismo— a una búsqueda de estabilidad en tiempos de modernización.[83] Las mujeres mexicanas de la posguerra tenían una verdadera manía por preservar su pasado culinario, en el momento mismo en que empezaba a írseles de las manos.

Cuando por fin las licuadoras les permitieron preparar mole poblano sin necesidad del metate, la columnista "Gourmet" les advirtió que no lo tirasen, "porque este implemento de cocina mexicano no ha sido sustituido por ningún aparato moderno".[84] Josefina Velázquez de León, en una guía de los aparatos domésticos, se esforzó por crear vínculos con el pasado, yuxtaponiendo amas de casa modernas con estereotipos de figuras históricas. Las ilustraciones del libro mostraban mujeres vestidas a la moda usando, sin esfuerzo alguno, licuadoras y ollas de presión, para hacer tamales con chicas campesinas, pulques con cultivadores de maguey y dulces con monjas coloniales.[85] Las editoriales publicaban en versión facsimilar libros de cocina del siglo XIX, y las revistas incluían secciones íntegras dedicadas a recetas arcaicas.[86] Hubo incluso quie-

[82] Compárese esta visión con Jaime del Arenal Fenochio, "El nacionalismo conservador mexicano del siglo XX", 1992: 329-354; Lomnitz y Pérez-Lizaur, 1987: 195-199.

[83] Véase su "Introduction. Inventing traditions", 1983: 1-14.

[84] *Excélsior*, 13 de agosto de 1947.

[85] Josefina Velázquez de León, *Cómo cocinar en los aparatos modernos*, México, Ediciones J. Velázquez de León, 1950: 117, 272, 284, 319.

[86] Véanse las revistas *Mujeres. Expresión Femenina*, 31 de enero de 1967; *Restaurante*, julio de 1953. Entre las ediciones facsimilares de libros de cocina del siglo XIX figuran *Manual del cocinero, dedicado a las señoritas mexicanas. Edición facsimilar 1856*, México, Joaquín Porrúa, 1983; *Manual del cocinero y cocinera tomado del periódico literario La Risa*, México, Gobierno del Estado de Puebla, 1992. Para otras miradas nostálgicas sobre la *cuisine* mexicana véanse Melitón Salazar Monroy, *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*, Puebla, s. p. i., 1945; *Cuaderno de guisados caseros. El Parador de José Luis*, México, Impulsora Turística, 1979; Dolores Sánchez de Pineda, *Comida tradicional de San Cristóbal de Las Casas*, México, edición privada, 1988, María Luisa Montes de Oca de Castro, *Ayer y hoy en la cocina yucateca. Recopilación de antiguas y auténticas recetas regionales*, Mérida, s. p. i., 1990.

nes publicaron recetarios manuscritos que habían heredado de las abuelas.[87]

La invención de la tradición resulta especialmente aparente en el mito fundacional del pozole, el guisado de maíz de la costa pacífica. Las leyendas culinarias, igual que los cuentos de hadas, siguen una fórmula que incluye un accidente y un personaje importante. Esta historia, que transcurre en Chilapa, Guerrero, durante el siglo XVIII, narra el dilema de las mujeres que se preparaban para la visita del arzobispo de Puebla. Tenían que moler mucho maíz, así que en lugar de hacer tortillas se limitaron a cocer los granos ya remojados con carne de cerdo para preparar un guiso, el pozole. El hecho de que el prelado fuese poblano es importante, porque en la mitología gastronómica de México Puebla era el hogar del mole. De esta forma la bendición del arzobispo sacralizó el pozole, dándole un lugar legítimo en el panteón culinario nacional.[88]

Los libros de cocina contribuyeron también a fomentar el consenso nacional al minimizar las luchas étnicas y de clase. No retrataban la conquista como una brutal guerra de genocidio cultural sino como un "feliz encuentro" de dos tradiciones culinarias. La *cuisine* brindaba incluso símbolos de la guerra fría contra el comunismo internacional. En 1947 una caricatura en las páginas editoriales de *Excélsior* ilustraba la difusión del comunismo en Chile con un voraz José Stalin a punto de comerse uno de esos picantes vegetales. Y la leyenda le advertía: "¡Cuidado!. . . Pica mucho y se le puede indigestar."[89] La comida de América Latina servía así como defensa metafórica ante la influencia extranjera. Pero la verdadera amenaza del comunismo en el hemisferio no provenía de la agitación externa por parte de agentes rusos sino de las masas rebeldes que apoyaron a Fidel Castro. En México hasta las mismas clases medias llegaron a cuestionar, finalmente, el éxito de su sistema autoritario.

[87] José L. Cossío (comp.), *Recetas de biscochos [sic] de desayuno, galletas, dulces y otros escritos por doña Guadalupe Cossío y Soto*, México, Vargas Rea, 1969; *idem*, 1968; Del Hoyo, 1988.

[88] Palazuelos y Tausend, 1991: 88.

[89] *Excélsior*, 8 de octubre de 1947.

El fin del milagro

Como anfitriones de las olimpiadas de 1968, los mexicanos esperaban mostrarle al mundo su desarrollo económico, pero en cambio se revelaron a sí mismos el fracaso de su "milagro". El consenso político del nacionalismo revolucionario empezó a desintegrarse en el verano de 1968, cuando las marchas estudiantiles comenzaron a exigir democracia. El gobierno, temeroso de que eso alterara los juegos olímpicos, respondió con represión, y las confrontaciones entre estudiantes y policías fueron en aumento. El 2 de octubre de 1968 unas cinco mil personas, entre estudiantes y curiosos, se reunieron en Tlatelolco, otrora sede del gran mercado prehispánico, donde el emperador azteca Cuauhtémoc sostuviera su última defensa. Cuando los manifestantes se negaron a dispersarse las unidades del ejército los atacaron con bastones y gases lacrimógenos. Sonaron disparos, de los estudiantes o de los granaderos, y comenzó una carnicería. Los soldados abrieron fuego con ametralladoras de alto calibre y mataron a más de trescientos hombres, mujeres y niños. Por lo menos dos mil personas resultaron lesionadas, y muchas más fueron arrestadas, golpeadas y torturadas.[90]

La matanza de Tlatelolco asestó un serio golpe a la legitimidad del partido gobernante. . . el primero de muchos. Las ganancias de los decenios previos habían ido a dar sobre todo a manos de los ricos. En 1950 el 20 por ciento más pobre de la población recibía sólo el 6 por ciento del ingreso nacional; para 1987 su participación se había desplomado a menos de la mitad.[91]

En los setenta las flagrantes desigualdades propiciaron la aparición de movimientos guerrilleros de izquierda, que el ejército suprimió con tácticas de terror. Al mismo tiempo se desaceleró el crecimiento económico, lo que a partir de 1976 produjo importantes devaluaciones del peso. Para mediados de los ochenta la deuda

[90] Meyer y Sherman, 1991: 665-671; MacLachlan y Beezley, 1994: 369-370.

[91] Roderic A. Camp, "Political modernization in Mexico. Through a looking glass", 1993: 247.

externa había llegado a casi cien mil millones de dólares, y el peso se desplomó a más de 3 000 por dólar.[92]

En esas circunstancias los mexicanos de todas las clases sociales empezaron a cuestionar la viabilidad de la política de partido único y del desarrollo por efecto de cascada. Los ricos se protegieron sacando del país miles de millones de dólares para depositarlos en bancos de Estados Unidos y Europa, agravando aún más la crisis económica del país. La clase media, cuyos ahorros se desvanecieron por la inflación, renunció a las vacaciones en la playa y los productos de lujo. Los pobres simplemente comieron menos, sobre todo después de que el gobierno, como parte de un programa de austeridad impuesto por el Fondo Monetario Internacional, recortó los subsidios a los alimentos. Las dificultades económicas, a su vez, alentaron el apoyo a los partidos políticos de oposición. El conservador Partido Acción Nacional (PAN) empezó a ganar elecciones en el norte del país, mientras que los miembros más izquierdistas del PRI lo abandonaban lidereados por Cuauhtémoc Cárdenas, hijo del antiguo presidente. Existe la difundida sospecha de que en las elecciones de 1988 el partido en el poder recurrió al fraude electoral para lograr la victoria de Carlos Salinas de Gortari sobre la oposición cardenista. Y, como presidente, Salinas reprimió los intentos de apertura de su partido, ampliando aún más la brecha entre los tecnócratas y los populistas. Las demandas de democracia y justicia social se volvieron violentas el 1 de enero de 1994, cuando el Ejército Zapatista de Liberación Nacional se rebeló en el meridional estado de Chiapas. Cuatro meses más tarde el candidato presidencial reformista del PRI, Luis Donaldo Colossio, fue asesinado durante un mitin de campaña en Baja California. La posible implicación de miembros del partido en el atentado fue el réquiem para el PRI.

Con el final del milagro concluyó otra era de la historia mexicana. El 19 de septiembre de 1968, apenas dos semanas antes de la matanza de Tlatelolco, murió Josefina Velázquez de León. Con sus 69 años ya había reducido su ritmo de trabajo, pero aceptó im-

[92] Alan Riding, *Distant neighbors. A portrait of the Mexicans*, 1986: 147-149, 159-162; Jeffry A. Frieden, *Debt, development and democracy. Modern political economy and Latin America, 1965-1985*, Princeton, Princeton University Press, 1991: 190-198.

partir un curso de cocina de tres días, a favor de una obra católica, en la ciudad de Veracruz. Allí se enfermó y murió poco después. Sus hermanas intentaron seguir adelante con el negocio pero al cabo de un tiempo cerraron la escuela y vendieron los derechos de los libros. La planta baja de la casa familiar de la calle Abraham González, donde doña Josefina había dado sus primeras clases, se rentó a una refaccionaria de automóviles.[93] Sin embargo su legado culinario siguió siendo una fuente de confort para los mexicanos. Entre los libros que se reimprimieron a finales de los ochenta estaban *Cómo cocinar en tiempos de carestía* y *Cómo aprovechar los sobrantes de la comida*.[94] Y cuando en 1985 un terremoto devastó la ciudad de México, uno de los primeros proyectos caritativos para ayudar a las víctimas fue, como tal vez cabía esperar, un libro de cocina.[95]

[93] Entrevista con Juan Luis Mutizával Velázquez de León.

[94] Josefina Velázquez de León, *Cómo cocinar en tiempos de carestía*, México, Diana, 1987; *idem*, *Cómo aprovechar los sobrantes de la comida*, México, Universo, 1987.

[95] *Personalidades en la cocina. Las recetas favoritas de artistas, de gente famosa y de restaurantes*, México, Sólo por Ayudar/Diana, 1985.

Recetas para la patria

Las cocinas nacionales en perspectiva global

"Si hay algo sobre lo que [los chinos] somos muy serios —escribió Lin Yutang en 1935— no es la religión ni la sabiduría, sino la comida." El filósofo definió entonces el patriotismo como una "remembranza de los intensos placeres sensoriales de nuestra infancia. La lealtad al tío Sam es la lealtad a las donas, y la lealtad a la *Vaterland* es la lealtad a los *Pfannkuchen* y los *Stollen,* pero los norteamericanos y los alemanes no lo admiten."[1] Los mexicanos se han inclinado más hacia el impulso gastronómico chino que hacia la reticencia angloalemana; el poeta Ramón López Velarde comenzó el primer acto de su *Suave patria* (1921) con las palabras "Patria: tu superficie es el maíz", y el arquitecto Fernando González Gortázar mencionó la cocina, junto con el arte, la lengua y el paisaje, entre las cosas más evocadoras de la identidad nacional.[2] Aunque esta idea proustiana requiere una perspectiva histórica y comparativa, contribuye a explicar el sentido de pertenencia que inspira el nacionalismo.

La primera calificación surge de la necesidad de distinguir el nacionalismo de los vínculos de familia, religión o tierra natal. Las naciones son comunidades de personas que afirman su derecho al autogobierno con base en una cultura propia, compartida, que es a su vez una construcción moderna. Los rituales políticos

[1] Lin Yutang, *My country and my people,* 1937: 337, 339.

[2] Ramón López Velarde, *Poesías completas y el minutero,* 1968: 265; Fernando González Gortázar, "By way of introduction", 1989: 12.

nacionales, desde las concentraciones gigantescas de los estados fascistas hasta las elecciones de las democracias parlamentarias, destacan, por lo tanto, la unidad del pueblo.[3] Benedict Anderson señaló que un paso esencial para el surgimiento de la identidad nacional fue la declinación, durante el siglo XVIII, de la lealtad a comunidades más antiguas, como las monarquías y las religiones.[4] Pero la nación no tiene por qué ser la única afiliación de un individuo, y ni siquiera la primordial. De igual manera, los tamales transmiten muchos niveles de identidad. Los matices individuales de sabor y textura permiten que las familias mexicanas distingan los tamales de la vecina de los suyos propios por la combinación peculiar de chile y hierbas o por detalles sutiles de la forma en que la masa se distribuye en las hojas. Los ingredientes básicos ubican los tamales en el nivel regional, a veces en términos muy amplios, con hojas de plátano en el sur y el este, de maíz en el centro y el norte, y en otros casos señalan una "patria chica" más precisa: iguana en Chiapas, gusanos en Morelos, queso de puerco en Chihuahua. Los tamales se aventuran incluso más allá de las fronteras nacionales, por todo el golfo de México y la cuenca del Caribe, desde Venezuela hasta el Misisipi. Empero, con la creación de una *cuisine* nacional mexicana, también han llegado a identificarse con "lo mexicano".

Un segundo requisito analítico es distinguir entre las muchas variantes históricas del nacionalismo. Existen dos distinciones básicas entre el nacionalismo étnico y civil, por un lado, y el nacionalismo oficial y el popular, por el otro. Si bien estas categorías no agotan la complejidad de los movimientos nacionalistas, plantean cuestiones importantes sobre la naturaleza de la política. Quienes proponían el nacionalismo étnico, especialmente los nacionalsocialistas de Alemania, atribuían su identidad a características raciales, y sólo aceptaban a quienes decían ser de un linaje puro. En cambio el nacionalismo civil identifica su origen moderno en un acto de voluntad política, la revolución francesa de 1789, por ejemplo, y teóricamente cualquiera puede adquirir la ciudadanía si abraza los ideales nacionales. Ninguna de estas categorías es absoluta; Ale-

[3] George L. Mosse, *The nationalization of the masses. Political symbolism and mass movements in Germany from the Napoleonic wars through the Third Reich*, 1991: 2, 16.

[4] Anderson, 1991: 12-22.

mania concede la naturalización, aunque con ciertas dudas, mientras que Francia ha excluido a muchos inmigrantes que, se considera, tienen un origen étnico inaceptable. De hecho, en el siglo xx México desafió la lógica europea formulando un nacionalismo étnico inteligente basado en la raza cósmica. Sin embargo las definiciones de ciudadanía han influido profundamente sobre el carácter de los estados modernos.[5]

El nacionalismo también ha prestado su apoyo a los diversos intereses, tanto de los funcionarios gubernamentales como de las masas populares. El ideal de la unidad nacional muchas veces revistió programas de ingeniería social dirigidos a eliminar lenguajes y culturas locales. Ernest Gellner atribuyó esos esfuerzos en materia de educación y comunicación de masas a la demanda de trabajadores intercambiables, con una cultura y un idioma comunes, que hacen las sociedades industriales modernas.[6] Los proyectos desarrollistas porfirianos y revolucionarios sin duda tenían este objetivo, tal como ocurrió con los esquemas de industrialización nacionalista en diversos lugares de Asia, África y América Latina. Pero al mismo tiempo el nacionalismo abrió espacios a la participación política de la clase baja y proporcionó los medios de satisfacer las demandas populares. Las milicias cívicas mexicanas del siglo xix usaron el servicio patriótico en las guerras de la reforma y de la intervención francesa para justificar la autonomía local. Los sectores populares, aunque frecuentemente acallados por gobiernos autoritarios, siguieron demandando una participación efectiva en la política nacional.[7]

Un análisis comparativo en la cocina ayuda a aclarar las complejas relaciones de género, clase y región que se fusionaron en la construcción de la identidad nacional. Las ideologías nacionalistas

[5] Las inclinaciones francesas hacia el nacionalismo étnico culminaron en el régimen de Vichy. Véase Herman Lebovics, *True France. The wars over cultural identity, 1900-1945,* 1992. Véase también Craig Calhoun, "Nationalism and ethnicity", 1993: 211-239.

[6] Ernest Gellner, *Nations and nationalism,* 1983.

[7] Guy P. C. Thomson, "Popular aspects of liberalism in Mexico, 1848-1888", 1991: 265-292; Florencia Mallon, *Peasant and nation. The making of post colonial Mexico and Peru,* 1995. Véanse también John A. Hall, "Nationalism. Clasified and explained", 1993: 1-28; Joy Elizabeth Hayes, *Radio broadcasting and nation building in Mexico and the United States, 1925-1945,* 1994: 11-18.

han incorporado estas identidades específicas, reformulando cada una de ellas para fomentar el poder y la legitimidad del estado. A las mujeres se las reificó en el papel de madres abnegadas y patrióticas; luego se les negó una verdadera voz en política. Las diferencias de clase parecieron desvanecerse en la camaradería ciudadana, mientras los programas de desarrollo magnificaban las desigualdades sociales. Y las culturas regionales distintas se plasmaron en unos pocos moldes estereotipados —en México, el charro con sus adornos de plata, la china poblana de blusa blanca— que daban una autenticidad nostálgica a las sociedades en proceso de industrialización. Sin embargo, grupos subordinados de todo el mundo se han apropiado de elementos de la cultura nacional, adaptándolos a sus propios fines. Las mujeres de clase media escribían libros de cocina que expresaban su visión personal de la nación, manteniendo al mismo tiempo un aire de respetabilidad doméstica. Las cocineras del sector popular creaban su propio arte culinario y ridiculizaban las pretensiones de sus presuntos superiores sociales. Por último, todas las cocineras conservaban platillos regionales característicos mientras los ubicaban dentro de las cocinas nacionales emergentes.

¿El lugar de la mujer?

La virgen de Guadalupe evoca profundos sentimientos de lealtad nacional entre los mexicanos en parte porque, como símbolo de la maternidad, encarna tres de los elementos más básicos del nacionalismo. Primero, el sacrificio ejemplificado por la devoción de la virgen india hacia sus hijos mexicanos alimentó también el patriotismo de los niños héroes, que en 1847 prefirieron precipitarse a la muerte antes que entregar el castillo de Chapultepec a los invasores estadounidenses. Segundo, la antigüedad de la aparición de la virgen, en 1531, establecía la permanencia de la nación mexicana, tal como la maternidad enlazaba a las sucesivas generaciones de la comunidad nacional. Tercero, la pureza del "marianismo", el culto porfiriano a la superioridad moral femenina, impartía una res-

petabilidad esencial a la pretensión de los liberales de clase media de ser representantes legítimos de la nación. Las mujeres tenían, claramente, un papel vital en la nación, pero se trataba de un papel pasivo de maternidad abnegada y virtuosa. No obstante, la superioridad moral del marianismo representaba un reto potencial al monopolio masculino de la esfera pública, porque el deber femenino de nutrir a la nación podía justificar también la participación política.[8]

Las sociedades patriarcales occidentales, desde los estados arcaicos de la antigua Mesopotamia, han excluido a las mujeres de la participación cívica y devaluado su contribución social. Las funciones gemelas del servicio militar y la propiedad definían la ciudadanía en la Grecia y la Roma clásicas, la aristocracia feudal en la edad media y el renacimiento de la ciudadanía en las naciones-estado modernas. Ninguna de esas funciones se afiliaba exclusivamente, por su naturaleza, a uno de los sexos; desde largo tiempo atrás las mujeres han servido a los militares en papeles de apoyo, no combatientes, que las exponían a los mismos peligros que corrían los soldados. Sin embargo surgió una distinción tajante entre el campo de batalla masculino y el frente doméstico femenino porque, tal como lo demostró Cynthia Enloe, la imagen de las mujeres indefensas en casa contribuiría a reconciliar a los varones con la disciplina militar.[9] Aunque las incertidumbres de la reproducción humana impidieron el desarrollo de derechos de propiedad exclusivamente masculinos, en la sociedad mediterránea la sexualidad femenina se convirtió en propiedad sólo de los varones. A su vez, la creación del patriarcado marginó a las mujeres de la participación religiosa. Las diosas madres Isis, Tiamat y Namu, de la antigua mitología del Cercano Oriente, fueron destronadas o destruidas por los dioses masculinos Osiris, Marduk y Enki, al mismo tiempo que los sacerdotes varones usurpaban el poder de los templos rivales manejados por mujeres. Asimismo, la exclusión de las

[8] Se pueden encontrar perspectivas comparativas sobre género y nacionalismo en Donna J. Guy, *Sex and danger in Buenos Aires. Prostitution, family, and nation in Argentina,* 1991; George L. Mosse, *Nationalism and sexuality. Respectability and abnormal sexuality in modern Europe,* 1985: 5, 18; Anderson, 1991: 143-144.

[9] Cynthia Enloe, *Does khaki become you? The militarisation of women's lives,* 1983: 7, 15, 211-212.

mujeres hebreas del pacto con Jehová centra el precedente del monopolio masculino del sacerdocio cristiano.[10]

Los varones europeos y asiáticos no sólo se reservaban el derecho de hablar con los dioses, sino también de alimentarlos, haciéndose cargo de tareas asignadas normalmente a las mujeres. Ya en la dinastía Chou (1032-480 a. C.) los emperadores chinos representaban el poder del estado mediante la imagen de una olla, y derivaban gran parte de su legitimidad de alimentar ritualmente a los dioses y los antepasados con manjares tales como aves crudas que conservaban las plumas de la cola, y que se presentaban con las entrañas alrededor del cuello.[11] Las pinturas murales de la tumba de Ramsés III muestran varones trabajando en las cocinas del faraón egipcio. A partir de entonces la realeza europea y mediterránea empleó chefs masculinos para la labor de transformar alimentos ordinarios en cocina cortesana. En el palacio Topkapi de Estambul se estableció una nítida división sexual del trabajo, entre los placeres de la mesa y los de la cama, al construir un gran patio entre la cocina y el harén.[12]

Jack Goody atribuyó las diferencias entre la alta cocina masculina y la cocina doméstica femenina a las sociedades letradas sumamente estratificadas. Observó que los reyes y jefes africanos no hacían tales distinciones; las tareas de la cocina y de la cama rotaban entre las esposas, que preparaban los mismos alimentos básicos que cualquier otro miembro de la comunidad. Si bien la lengua árabe escrita había llegado a algunos lugares del África subsahariana, antes del inicio de la colonización cocinar seguía siendo en gran medida una labor igualitaria. En Europa y en Asia, en cambio, la *cuisine* se desarrolló como un campo literario que distinguía a los miembros de la elite de los plebeyos. Los primeros libros de cocina escritos por los griegos y los romanos ejemplificaban esta búsqueda de distinción social por medio del consumo conspicuo. Apicio y Ateneo, esos *gourmets* renombrados —aunque posiblemente ficticios— de la antigüedad, no repararban en gastos para obtener ingredientes exóticos, incluyendo especias de Oriente y carne de caza de África, y para perfeccionar técnicas culinarias,

[10] Gerda Lerner, *The creation of patriarchy*, 1986: caps. 7, 9.
[11] K. C. Chang, "Introduction", 1977: 11, 18-19; Freeman, 1977: 165-166.
[12] Goody, 1982: 101-102, 131.

como por ejemplo preparar una carne para que diese la impresión de ser otra.[13] Mientras tanto los filósofos y los poetas chinos desarrollaban una literatura gastronómica todavía más rica y formal. Cuando se lo interrogó sobre tácticas militares Confucio dejó ver sus prioridades, y respondió que aunque sabía disponer un plato de carne no tenía consejos para los generales. Más recientemente el chef francés Antonin Carême, autor de unos diez gruesos libros de cocina, atribuyó gran parte de su éxito al hecho de llevar un diario.[14]

Aunque las tradiciones literarias separaron a los chefs profesionales de la cultura oral de las cocineras domésticas, esto no implica la superioridad de unos sobre otras. Una francesa que se aventuró a escribir un libro de cocina en los treinta ilustró esta diferencia cuando expresó el temor de que las recetas de su abuela pudiesen "estropearse al escribirlas". Aconsejaba a sus lectores que no se preocupasen por la aritmética frecuente en tantos libros de cocina y que era mejor "pensar un poco sobre lo que están preparando, imaginarse la coliflor en toda su belleza en la huerta, ¡ya no podrán dejar que se queme!".[15] El término *cultura oral* suele ser engañoso si implica una simple oposición a la cultura escrita. Las palabras, ya sean escritas o dichas, no representan más que aproximaciones unidimensionales a lo que de manera más amplia podría llamarse "cultura sensorial". El chef Paul Bertolli ha dicho que cocinar es "un lenguaje lleno de ricos matices entendido por todos los sentidos. . . los grados de un hervor, el aroma de un asado que te dice que ya está listo, las etapas de la elasticidad de una masa, el aroma a tierra de una verdura recién arrancada".[16]

Este proceso interactivo entre el cocinero y la comida hace que resulte imposible considerar conservadora a una *cuisine,* por tradicional que sea. Cocinar, por lo menos antes de los hornos de microondas y las cenas congeladas, siempre involucró experimenta-

[13] Goody, 1982: 102-105, 192-193. Entre las excepciones a esta generalización del control masculino sobre la cocina cortesana se cuentan Mesoamérica y Tailandia. Véase van Esterik, 1992: 185.

[14] Chang, 1977: 11; Revel, 1979: 237, 241.

[15] Citado en Goody, 1982: 148.

[16] Paul Bertolli con Alice Waters, *Chez Panisse cooking,* Nueva York, Random House, 1988: xiii. Véase también Paul Stoller, *The taste of ethnographic things. The senses in anthropology,* 1989: cap. 1.

Los buñuelos, que hacen su aparición en casi todas
las festividades mexicanas, pueden revelar, al paladar educado,
de quién son las manos que los han estirado.
(Archivo General de la Nación.)

ción, un proceso constante de ajuste para transformar un conjunto único de ingredientes en un plato terminado. Esta innovación no tiene por qué resultar aparente para el consumidor último; un turista que visite una fiesta mexicana o un antropólogo que investigue una comunidad remota pueden quejarse de lo repetitiva que es la comida, de las flautas o pozoles, en apariencia idénticos, que producen todas las cocineras. Pero en realidad cada cazuela tiene el toque singular de técnica y sazón que se hace aparente al paladar educado, porque sólo la coordinación más experta de mano, ojo, oído, nariz y paladar puede llevar a la perfección un platillo.[17]

Por mucho que se haya perdido al plasmar este lenguaje en papel, las cocineras se volvieron capaces de comunicar sus recetas a un público más amplio, haciendo posible la concepción de las cocinas nacionales. En México, Vicenta Torres de Rubio y Josefina Velázquez de León invitaron a colaboradoras de diversas partes de la república para que contribuyesen con recetas a sus libros de cocina, con lo cual empezaron a codificarse las muchas *cuisines* de la nación. Arjun Appadurai describió un proceso similar de construcción cultural de clase media en las ciudades de la India moderna. Mujeres de todo el subcontinente publicaron las recetas de parientes y amigos en libros de cocina en inglés. Al mismo tiempo que afirmaban las tradiciones regionales y étnicas, estas obras creaban también un repertorio nacional de platos al alcance de todos los indios.[18] En Tailandia, Penny Van Esterik observó una variación única de la literatura culinaria: los libros de cremación, que se publicaban en memoria de los difuntos y se distribuían entre los invitados al funeral. Estos volúmenes, que solían contener recetas favoritas del pueblo natal del muerto, llegaban a tener una gran circulación durante los complejos funerales que realizaban las familias de la elite. Junto con libros de cocina más tradicionales, constituyen la base de una *cuisine* nacional tai.[19]

Los libros de cocina no inspiraban la lealtad nacional por su contenido didáctico sino más bien por promover un sentimiento de comunidad entre las mujeres. Las limitaciones de la literatura

[17] Esta línea de pensamiento se inspiró en el libro *We are what we eat*, de Donna Gabaccia.

[18] Appadurai, 1988: 15-22.

[19] Van Esterik, 1992: 188-190.

instructiva mexicana del siglo XIX se comentaron en un capítulo anterior. Un ejemplo del siglo XX puede ser la serie de libros de cocina bellamente ilustrados creados por la pintora Martha Chapa y patrocinados por los gobiernos de varios estados. Un volumen titulado *Sabor a independencia* recogía la comida de Querétaro, tierra de la Corregidora, la esposa de un funcionario español que salvó al padre Hidalgo de ser arrestado el 16 de septiembre de 1810. Estos libros contenían, en la introducción, lecciones explícitas de historia y civismo, y también eran elegantes regalos de Navidad de los gobernadores estatales.[20] Appadurai mencionó ejemplos comparables de ideología nacionalista en los libros de cocina indios, pero dejó de lado su valor retórico, y consideró que la seducción de la variedad regional era más efectiva para fomentar la identidad nacional.[21] Eric Hobsbawm coincidió en que "casi con certeza la propaganda deliberada era menos significativa que la capacidad de los medios de comunicación de masas para convertir los que de hecho eran símbolos nacionales en parte de la vida de cada individuo".[22]

La transformación de prácticas domésticas en símbolos nacionales impulsó a las mujeres a adoptar un papel más activo en la vida nacional. Los precedentes de este uso trascendental del simbolismo doméstico se remontan a las santas de la alta edad media, muchas de las cuales expresaban su religiosidad a través del ritual de la santa eucaristía. Algunas, supuestamente, ayunaban durante años, subsistiendo sólo con las hostias de la comunión, y tenían visiones místicas en las cuales amamantaban a Cristo y eran amamantadas por él. Caroline Bynum describió la importancia religiosa de la comida para las mujeres del medioevo, a las que se les negaban formas más convencionales de espiritualidad, reservadas al clero masculino. "Dios, igual que las mujeres, alimentaba a sus hijos con su propio cuerpo. . . Por eso la mujer encontraba muy fácil identificarse con una deidad cuya carne, igual que la de ella misma, era alimento. En éxtasis místico, en comunión, en *imitatio*

[20] Martha Chapa y Martha Ortiz, *Cocina de Querétaro. Sabor a independencia*, México, Gobierno del Estado de Querétaro, 1990: 11-29.

[21] Appadurai, 1988: 20.

[22] Eric J. Hobsbawm, *Nations and nationalism since 1780. Programme, myth, reality*, Cambridge, Cambridge University Press, 2a. ed., 1992: 142.

ascética, las mujeres comían un Dios que era alimento y carne y se convertían en él."[23]

En el México del siglo XVII sor Juana Inés de la Cruz empleó también la imaginería alimentaria, en su caso para cuestionar la exclusión de las mujeres del conocimiento de las escrituras y su restricción al misticismo religioso. En su respuesta de 1690 a "sor Filotea", en realidad el obispo de Puebla, que la había censurado por sus actividades eruditas, inapropiadas en una mujer, invirtió la asociación habitual entre las mujeres y la ignorancia."Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando?", preguntó retóricamente, antes de proceder a una clase sobre las leyes de química que se revelaban al cocinar unos huevos. Y llegó a la conclusión de que "si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito".[24] Pero pese a estar cubiertas por el manto de la respetabilidad doméstica, las afirmaciones de conocimiento o de religiosidad eran peligrosas, porque en última instancia los sacerdotes —varones— eran los que decidían si las visiones femeninas indicaban santidad o brujería. Sor Juana fue obligada a renunciar a sus libros y murió pocos años después, mientras atendía a las víctimas de una plaga.

A medida que el surgimiento del nacionalismo transfería el terreno consagrado de la iglesia al estado, los papeles domésticos les ofrecían también a las mujeres una voz en esta nueva religión del pueblo. Las feministas francesas de los años 1890 adoptaron *pot-au-feu, maternité, patrie,* como lemas de su campaña para obtener algunas reformas, mientras que sus contemporáneas egipcias exigían el derecho a la educación sobre la base del sentimiento patriótico y la eficiencia en el hogar.[25] En la revolución mexicana de 1910 las mujeres cocinaban para sus maridos soldados y muchas veces morían con ellos, pero los monumentos oficiales sólo glorificaban a los combatientes y devaluaban las contribuciones de esas soldaderas.[26] Otra oportunidad de servicio cívico se presentó en

[23] Bynum, 1987: 275.

[24] Sor Juana Inés de la Cruz, *Obras completas,* México, Fondo de Cultura Económica, 1951, 4 vols., 4: 450.

[25] Deborah Silverman, "The 'new woman', feminism, and the decorative arts in fin-de-siècle France", 1991: 148; Beth Barton, "Mothers, morality, and nationalism in pre-1919 Egypt", 1991: 271-288.

[26] O'Malley, 1986: 113-144.

1938, con la expropiación petrolera, cuando la declaración de independencia económica frente al capital extranjero, del presidente Cárdenas, dejó sumamente endeudado al gobierno. Los mexicanos, llenos de orgullo nacional, donaban sus pertenencias personales para compensar a las compañías; las amas de casa organizaban fiestas y vendían tamales y chalupas a fin de pagar el petróleo.[27] Gradualmente las mujeres fueron adquiriendo confianza en roles políticos, pero muchas seguían justificando su voz pública en términos domésticos. Por ejemplo, las mujeres se organizaron contra el fraude electoral del PRI en Buena Vista, Morelos, para garantizar las tierras comunales de sus hijos y sus nietos. El día de las elecciones fueron con los consejeros a ocupar el palacio municipal a fin de evitar trampas en el conteo, y cuando llegó el ejército, en lugar de correr a sus casas, amansaron a los soldados ofreciéndoles de comer y de beber.[28]

Al enmarcar la participación política en términos de la familia e imaginar a la nación como una comunidad de cocineras, las mujeres reconocían tácitamente la estructura patriarcal de la sociedad. Gilberto Freyre, un sociólogo brasileño conocido por ver siempre el lado bueno de la desigualdad, describió la *cuisine* como una de las "expresiones de la civilización patriarcal" que mejor florecían en la antigua capital esclavista de Bahia.[29] El ideal marianista de domesticidad apareció en México a finales del siglo XIX, en un momento en el que las feministas de Europa y Estados Unidos se manifestaban en demanda de la igualdad de derechos. Pero incluso después de la revolución de 1910 el sufragio efectivo para los varones siguió siendo, en gran medida, un sueño, con lo cual parece más comprensible la falta de activismo político femenino. Linda Colley, en su estudio magistral del nacionalismo británico, escribió que las mujeres invocaban los valores domésticos, en gran medida, para demostrarse a sí mismas que meterse en política no significaba abandonar los deberes familiares sino cumplirlos.[30] De

[27] MacLachlan y Beezley, 1994: 324.

[28] JoAnn Martin, "Antagonisms of gender and class in Morelos", 1994: 225-226.

[29] Gilberto Freyre, *The masters and the slaves. A study in the development of Brazilian civilization*, 1946: XIX.

[30] Linda Colley, *Britons. Forging the nation, 1707-1837*, 1992: 277.

modo que el tiempo pasado en la cocina tuvo el efecto paradójico de alejarlas de la participación cívica y, simultáneamente, ayudarles a ampliar sus roles públicos. Y las mujeres de la clase media no estaban solas en esta búsqueda de ciudadanía.

Cuisine y clase

En Europa occidental el nacionalismo y la gastronomía tienen una herencia común como creaciones culturales de las clases medias emergentes. Benedict Anderson ha explicado de qué manera la difusión del capitalismo impreso, sobre todo de los periódicos y las novelas, inspiró inicialmente la invención de las comunidades nacionales.[31] Además, según demostró Edmund S. Morgan, los políticos del siglo XVIII, en Inglaterra y en Estados Unidos, se dedicaron a incrementar el concepto de soberanía popular para justificar su propio poder, obtenido al resistirse a un rey soberano.[32] Según Rebecca Spang la gastronomía, definida como el estudio, la discusión y la búsqueda de buena comida, surgió en Francia a principios del siglo XIX como una afirmación del gusto individual, en oposición al espectáculo de la cocina cortesana. La burguesía parisina, en particular, cultivó el aprecio de la comida como un arte privilegiado que contribuyó a establecer su distinción social.[33] Estas formas de dominio cultural y político de la clase media resultaron también sumamente atractivas para los dirigentes nacionalistas educados en Occidente, procedentes de otros lugares del mundo, pero los intentos por imponer modelos europeos se encontraron muchas veces con una dura resistencia de las culturas indígenas.

Aunque la literatura gastronómica china se remonta por lo menos a mil años atrás, hasta hace bastante poco estaba reservada a una elite burocrática, más preocupada por los mandatos divinos

[31] Anderson, 1991: 22-36.

[32] Edmund S. Morgan, *Inventing the people. The rise of popular sovereignty in England and America*, 1988.

[33] Spang, 1993: 16-17, 173, 183, 266-268.

que por la soberanía del pueblo; la consideración de la conciencia y la sensibilidad culinaria nacionales comienza, entonces, con la Francia del siglo XVIII. Rebecca Spang hizo una sagaz descripción de la aparición de la cultura parisina de los restaurantes a partir de la literatura moral y médica de la ilustración. Refutó la leyenda culinaria que atribuía los restaurantes a la revolución francesa de 1789, y demostró que de hecho los profesionales empezaron a atender a los consumidores de clase media más de tres decenios antes. Además, en lugar de reproducir la *cuisine* aristocrática, los primeros establecimientos servían literalmente *restaurants,* caldos muy concentrados que, según se pensaba, "restauraban" la salud de personas sensibles con problemas digestivos o pulmones débiles. Esas "sopas sin agua", que se preparaban reduciendo lentamente varios kilos de carne, sin añadirle ningún líquido, hasta obtener apenas una taza de caldo, atraían a una elite urbana, tanto noble como burguesa, nostálgica de la vida simple de un campo idealizado. Y como cada cliente padecía dolencias únicas, los restaurantes ofrecían porciones individuales de un menú que enumeraba muchos caldos diferentes, idea entonces novedosa que se fue convirtiendo en costumbre.[34]

Los menús de los restaurantes y la literatura culinaria se desprendieron de esas bases médicas, en la primera mitad del siglo XIX, para constituir una cultura nueva y autónoma de la gastronomía. La comida ya no se limitaba a proporcionar nutrición; se transformó en todo un mundo aparte, lleno de placeres sensoriales que esperaba ser explorado por chefs imaginativos e intrépidos *gourmets*. Los pioneros de la escritura gastronómica, Grimod de la Reynière y Jean Anthelme Brillat-Savarin, utilizaron metáforas literarias y lenguaje científico a fin de traducir esos sabores efímeros para los aspirantes a epicúreos. Mientras tanto, las guías para *gourmets* cartografiaban una nueva geografía de Francia, en la cual el palacio de Versalles era reemplazado por faisanes y la catedral de Reims por botellas de champaña. También los menús de los restaurantes de París se mantenían al margen del mundo exterior; el pollo *mexicain,* por ejemplo, no era, como podría pensarse, alguna versión del mole, sino un ave salteada en mantequilla, bañada con

[34] Spang, 1993: 32, 77-83, 93-94, 168-171, 265.

una salsa preparada con un fondo de ternera y acompañada por guarnición de pimientos.[35]

La exclusividad de esta cultura gastronómica representó una fuente de distinción social para aquellos iniciados en sus oscuros rituales. Aunque en teoría los restaurantes eran instituciones democráticas, abiertos a cualquiera que pudiese pagar la cuenta, en la práctica los meseros asignaban hábilmente a los clientes a su rango social. El solo hecho de ordenar una comida en un restaurante famoso exigía un alto grado de erudición en el nuevo idioma culinario, y cualquier error podía llevar a una humillación. Spang relató la historia de una familia provinciana que confundió la selección de la carta con un menú fijo, y fue ordenando los platos en la secuencia en que aparecían en la carta. Se rindieron tras siete sopas diferentes, antes de llegar a la primera entrada. Pero el cliente informado, que salía victorioso de su duelo con los camareros, lograba ser admitido a una aristocracia sofisticada en la que se juzgaba por el gusto individual, más que por el linaje familiar.[36]

La naturaleza peculiar de este discurso del *gourmet* indujo a Spang a negarle todo contenido nacionalista: "En el mundo del gastrónomo el hombre de gusto tenía que ser capaz de 'sacudirse' las mezquinas lealtades nacionales en su búsqueda omnívora de calidad."[37] Pero el rechazo de las implicaciones políticas no entraña una ausencia concomitante de identidad nacional. El mundo gastronómico de Grimod era francés, y los platillos extranjeros sólo lograban ser admitidos cuando eran "adoptados y sobre todo perfeccionados" por chefs franceses. La receta de la sopa de falsa tortuga, que Spang cita como un ejemplo que superó el orgullo nacional, terminaba con elogios al chef que la prepara y con ello le da "nacionalidad francesa a un plato que hasta entonces había sido señalado por los ingleses cada vez que deseaban exaltar su cocina en detrimento de la nuestra".[38] Tampoco Brillat-Savarin dejaba esca-

[35] Spang, 1993: 188-194, 260-263. Para la receta de pollo a la mexicana véase Auguste Escoffier, *The Escoffier cook book. A guide to the fine art of cookery*, Nueva York, Crown, 1969: 519.

[36] Spang, 1993: 258-268. Véase también Jean Anthelme Brillat-Savarin, *The physiology of taste*, 1960: 119, 139.

[37] Spang, 1993: 215.

[38] Citado en Giles MacDonogh, *A palate in revolution. Grimod de la Reynière and the Almanach des Gourmands*, Londres, Robin Cook, 1987: 121, 180.

par oportunidad alguna de afirmar la superioridad de la civilización francesa sobre todas las demás.[39]

Numerosas culturas anhelosas de ganarse la distinción política de la nacionalidad afirmaban asimismo su pretensión de poseer una *cuisine* nacional refinada. Arjun Appadurai y Penny Van Esterik han descrito las formas en que las mujeres de clase media de India y Tailandia combinaron diversos estilos de cocina regional en culturas nacionales políglotas.[40] En 1929 Dionisio Pérez escribió un volumen sobre la cocina española en el cual denunciaba la "perniciosa confusión de libros de cocina que mezclan platos verdaderamente españoles con otros franceses, italianos y hasta ingleses, y que dan una apariencia de escasez, si es que no de inferioridad, a la cocina española".[41] La república de Georgia, al lograr la independencia de la Unión Soviética, creó un Ministerio de la Alimentación Pública, en parte con el propósito de registrar las diferentes *cuisines* del país.[42] Los nacionalistas culinarios más celosos de todos han sido tal vez los vascos, que se regodean en la fama que ganaron sus chefs en lugares como Nueva York, Londres, París y Madrid. Un autor afirmó que "hay pocos lugares donde los chefs puedan pensar en cocinar en los mismos términos de orgullo idealista e 'integridad' que en el País Vasco. Creen firmemente que la cocina es parte de la herencia de una nación o una región y que el ritual de comer y beber bien es parte esencial de la idiosincrasia vasca."[43]

No sólo el orgullo patrio sino también el lucro capitalista estimuló gran parte de este interés por fomentar las cocinas nacionales. En su guía de la gastronomía española Dionisio Pérez observó que "cuando decimos *cuisine,* decimos producción".[44] El renombre culinario francés estimuló la demanda de los vinos de este país en California, de sus quesos en el Alto Volga y de los espárragos

[39] Brillat-Savarin, 1960: 53, 113, 219, 258.

[40] Appadurai, 1988: 5; van Esterik, 1992: 188.

[41] Dionisio Pérez, *Guía del buen comer español,* Madrid, Patronato Nacional del Turismo, 1929: 10.

[42] Darra Goldstein, *The Georgian feast. The vibrant culture and savory food of the republic of Georgia,* Nueva York, HarperCollins, 1993: 40.

[43] María José Sevilla, *Life and food in the Basque country,* Nueva York, New Amsterdam, 1999: 147.

[44] Pérez, 1929: 12.

en Vietnam.[45] Las pastas italianas, el caviar ruso y las papas de Idaho (en las papas fritas de McDonald's) han desarrollado también mercados internacionales. Muchos gobiernos han promovido las industrias alimentarias nacionales para protegerse de la penetración extranjera. El canciller de hierro, Otto von Bismarck, por ejemplo, propició el consumo del pan de centeno "alemán" para no tener que depender del trigo importado de naciones rivales.[46] Una de las principales industrias del siglo xx, el turismo, ha inspirado también el desarrollo de *cuisines* nacionales. Pérez escribió su guía como un recorrido de la cocina regional española, y la publicó en la Corporación Nacional de Turismo. También México ha utilizado los platillos locales como una manera de atraer el gasto turístico. Hasta los franceses sucumbieron a esta tentación, que los obligó a aceptar que también existían restaurantes dignos de tal nombre fuera de París (aunque no demasiado lejos). El crítico gastronómico de principios del siglo xx Maurice-Edmond Sailland, conocido como Curnonsky, "el príncipe de los *gourmets*", promovía la cocina regional francesa como "el matrimonio ideal del turismo y la gastronomía".[47]

Sin embargo no existe una lógica burguesa única que explique las intrincadas conexiones entre clase y nacionalismo. La cocina nacional mexicana pasó por tres períodos diferentes que reflejan diversas concepciones de la ciudadanía. En el siglo xix las elites definieron la *cuisine* nacional como esencialmente europea, excluyendo los tamales y otros productos de maíz de las mesas respetables, tal como le negaban los derechos a los pobres, lo mismo rurales que urbanos. La preocupación porfiriana y revolucionaria por movilizar una fuerza de trabajo nacional llevó a un segundo período, más o menos de 1900 a 1946: el del discurso de la tortilla. Durante esta época el deseo de instilar en la clase baja los criterios burgueses de moral propició una campaña por reemplazar el maíz por el trigo en la dieta nacional. Finalmente, alrededor de 1946,

[45] Goody, 1982: 184; Binh Duong y Marcia Kiesel, *Simple art of Vietnamese cooking*, Nueva York, Prentice Hall, 1991: 88.

[46] Le agradezco esta información a Ron Shearer.

[47] Maurice-Edmond Sailland, *Traditional recipies of the provinces of France, selected by Curnonsky*, trad. y edición de Edwin Lavin, Garden City, Doubleday, 1961: 13-15.

una vez que perdió su ímpetu la reforma populista y que la economía capitalista incorporó al maíz, la clase media se apropió de los tamales, transformando un elemento básico de la cultura popular en un símbolo de unidad nacional.

Las clases altas mexicanas del siglo XIX aspiraban a crear una nación mexicana a imagen y semejanza de Europa. Si bien los ejemplos de Benito Juárez e Ignacio Altamirano moderaban su racismo, utilizaban la cultura aparentemente primitiva tanto de los indios como de los mestizos del campo para descalificar a ambos grupos de participar en la política nacional. La *cuisine* francesa, pensada deliberadamente para excluir a quienes no fuesen refinados, contribuía aún más a la aparente superioridad cultural de la elite que se vanagloriaba en los banquetes y los restaurantes porfirianos. Y ese esnobismo no estaba limitado a México. Los barones industriales de la época en Estados Unidos afirmaban sus pretensiones aristocráticas cenando platos franceses en Delmonico's, en el corazón de la presuntamente democrática ciudad de Nueva York. Al mismo tiempo las elites egipcias adoptaban la cultura europea, incluyendo la *cuisine,* como parte del esfuerzo por ponerse a la altura de las potencias industriales. No obstante, otros países, destacadamente China, mantuvieron inalterada su cocina, incluso en la cúspide de los esfuerzos modernizadores del siglo XIX. De manera que esta forma de imperialismo culinario afectó sobre todo, al parecer, a las sociedades que ya no estaban seguras del valor de su cultura nativa.[48]

El discurso de la tortilla surgió alrededor de 1900 de la intersección de varias líneas del pensamiento social mexicano. Los reformadores sociales porfirianos, igual que sus contrapartes europeos, procuraban instilar nociones burguesas de moralidad entre las clases bajas con el fin de constituir una fuerza de trabajo eficiente. La reforma nutricional llegó a ser una gran prioridad en México debido a que la inferioridad del maíz parecía explicar científicamente el subdesarrollo, sin recurrir a las teorías racistas en boga en Europa occidental y Estados Unidos. Un razonamien-

[48] Acerca de la adopción de la cocina francesa véanse Claudia Roden, *A new book of Middle Eastern food,* Nueva York, Penguin, 1985: 43; Levenstein, 1988: cap. 2. Sobre el rechazo chino véanse Jonathan Spence, "Ch'ing", 1977: 286, 340-341; Lin, 1937.

to similar influyó en el sociólogo Gilberto Freyre, que atribuyó el retraso de Brasil a la mala dieta, más que a las mezclas raciales o al clima tropical. Sin embargo, a diferencia de Francisco Bulnes, Freyre celebró las contribuciones de los negros y los indios a la cultura nacional. Más que distinguir entre conquistadores bien alimentados y subordinados hambrientos, admitió que hasta los colonizadores portugueses estaban desnutridos. Las grandes ganancias de la producción de azúcar hacían que los plantadores se despreocupasen de cultivar alimentos para los esclavos, y para ellos mismos importaban de la península ibérica trigo, aceite y hasta frutas que en general se echaban a perder durante el viaje transatlántico.[49]

La tercera etapa de la *cuisine* nacional mexicana, en la cual la clase media se apropió de símbolos populares como estandartes nacionales, se volvió algo más común en el mundo moderno. Por ejemplo, los nacionalistas egipcios del siglo XX rechazaban la cultura europea adoptada tan recientemente por sus predecesores del siglo XIX. En lugar de la *cuisine* continental promovían el regreso a las antiguas *ful medames* (alubias cafés) que alguna vez comieran los faraones, pero que más recientemente habían estado asociadas con los sirvientes y los campesinos.[50] Los brasileños adoptaron como plato nacional la *feijoada,* que antes sólo preparaban los esclavos, compuesta de frijoles negros, arroz y distintos trozos de carne barata, entre ellos lengua de res y oreja de cerdo, parecida a ciertos platos de los antiguos esclavos negros de Estados Unidos. Peter Fry ha sugerido que este uso de la comida étnica para caracterizar a la nación convertía símbolos potencialmente subversivos en pacíficos baluartes de una sociedad desigual.[51] India representa un caso límite de esta apropiación de la cocina popular, debido a las rígidas leyes alimentarias del sistema de castas. Las castas altas se contaminaban al comer los alimentos de sus inferiores sociales, por lo cual los platos de clase baja, en particular la carne, no pudieron obtener una aceptación amplia como símbolos de unidad nacional.

[49] Freyre, 1946: 44-60.

[50] Véase el libro de cocina nacionalista de Basima Zaki Ibrahim citado por Goody, 1988: 131. Acerca de la cocina popular egipcia véase Roden, 1985: 13, 161, 324.

[51] Peter Fry, "Feijoada e soul food. Notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais", 1977: 44-47.

Muchos mexicanos cosmopolitas se han horrorizado también ante la idea de que se los pudiese identificar con la comida campesina. En 1988 uno de los principales bancos del país patrocinó un volumen en el que se rindió homenaje a cada uno de los ingredientes importantes de la *cuisine* mexicana, incluyendo especias, hierbas, jitomate, hongos, pescado, queso y *pan*.[52] Y en 1970, treinta años después de que la ciencia de la nutrición desacreditase las teorías de Bulnes, Abel Quezada reformuló el discurso de la tortilla, escribiendo que "Cuando la superficie era el maíz, los mexicanos eran pequeños y débiles. Un mozo Juan Garrido sembró trigo. . . y el mexicano comenzó a ser más fuerte y alto."[53] Esos tres objetivos de los esfuerzos por forjar una *cuisine* nacional mexicana —el deseo de adquirir distinción social, de lograr reformas nutricionales y de alcanzar la unidad nacional— representaban, así, ideologías en competencia, más que períodos distintos.

Pero estas construcciones elitistas de la cultura no excluyen la posibilidad de una cocina popular verdaderamente nacional. Antonio Gramsci y E. P. Thompson han demostrado que las clases bajas crean sus propios espacios culturales independientes de los centros de la elite, en los mercados, por ejemplo, más que en los teatros de ópera.[54] Los restaurantes de *fish and chips,* pescado frito con papas, aunque despreciados en general por la clase alta, eran centros importantes de la cultura de la clase trabajadora en Gran Bretaña entre 1870 y 1940.[55] Los restaurantes de la ciudad de México ofrecen otro ejemplo de esta cultura popular autónoma. Ya en 1920, dos decenios antes de que José Inés Loreto familiarizase a los capitalinos elegantes con la carne a la tampiqueña, taquerías y torterías baratas brindaban a los trabajadores la oportunidad de probar toda una variedad de especialidades regionales, diferentes antojitos, pozole de Guadalajara y mariscos de Veracruz.[56] Hasta los

[52] María Stoopen, *El universo de la cocina mexicana,* México, Fomento Cultural Banamex, 1988: 67-96.

[53] *Excélsior,* 17 de noviembre de 1970.

[54] Antonio Gramsci, *Selections from the prison notebooks,* edición de Quintin Hoare y Geoffrey Nowell-Smith, 1971; E. P. Thompson, "Eighteenth century English society. Class struggle without class?", 1978: 133-165.

[55] John K. Walton, *Fish and chips and the British working class, 1870-1940,* 1992: 13-15.

[56] AHCM, vol. 2405, exps. 3, 4, 9, 12, 19.

campesinos que jamás habían salido de su pueblo natal podían probar nuevas comidas preparadas por vendedores viajeros que acompañaban a las ferias en su ruta, de la celebración de un santo a la del siguiente.[57] La inclusión de platos populares en la cocina nacional puede no representar una práctica hegemónica para cooptar a las clases trabajadoras, como sugirió Fry, sino más bien la participación popular en la creación de la comunidad nacional.

Además, la gastronomía misma es en gran medida la puesta en práctica de una distinción artificial entre la *cuisine* "refinada" de la elite y la cocina "vulgar" popular. Los conocedores desprecian los placeres sensoriales inmediatos, al alcance de cualquiera, y prefieren ir en pos de experiencias sublimadas, de ejercicios intelectuales en materia de comer que sólo se abren a una clase alta educada.[58] Pero mientras la disponibilidad de ingredientes depende de los recursos económicos, el deseo de la "buena" comida es universal en la humanidad, ya que todas las culturas han desarrollado una *cuisine*. Durante la temporada de langostas en Baja California hasta los pescadores más pobres preparan langosta *à la thermidor*, platillo que en los restaurantes de París está reservado para los más exquisitos.[59] No obstante, la verdadera genialidad de las cocineras del sector popular es su habilidad para transformar productos que nadie quiere en platillos deliciosos.

Imperialismo culinario

La prueba máxima de cualquier expresión de cultura nacional no es la belleza ni la sofisticación, sino la autenticidad. Una obra de arte "genuina", por humilde que sea, demuestra la autonomía cultural de una nación, y esta distinción justifica a su vez su afirmación de soberanía política. Como consecuencia de ello, las defini-

[57] El molcajete más grande que he visto lo tenía un vendedor viajero de comida de Puebla, que estaba sirviendo desayunos en la celebración de la virgen del Carmen (15 de julio de 1994) en Catemaco, Veracruz. Esas ferias se remontan por lo menos al siglo XIX.

[58] Véase Pierre Bourdieu, *Distinction*, 1986, posfacio.

[59] *Recetario del pescador*, 1984: 13.

ciones de autenticidad evolucionan para adaptarse a los programas nacionalistas. Los criollos mexicanos del siglo XIX, por ejemplo, apuntaban a la grandeza azteca como base de su independencia del dominio español, pero importaban en gran medida su cultura de Europa, contradicción que queda ilustrada en las pinturas porfirianas de escenas prehispánicas ejecutadas en estilo neoclásico. El renacimiento moralista reclamó finalmente el arte nativo como auténtico en los años veinte, cuando los gobiernos revolucionarios empezaron a afirmar su legitimidad como representantes de una nación mestiza. De manera muy similar, la búsqueda de recetas regionales auténticas ha competido con la seducción del "otro" internacional en la creación de las *cuisines* nacionales.[60]

La preocupación por los orígenes auténticos ha alimentado innumerables rivalidades culinarias, incluyendo la gran polémica de la mayonesa entre Puerto Mahón, en España, y la ciudad francesa de Bayona, así como las disputas italianas con China respecto a la invención de la pasta y con Francia por la primera salsa blanca.[61] De la misma forma, las leyendas en torno al mole poblano, el pozole y los chiles en nogada procuraban establecer la originalidad de la cocina nacional mexicana. Las afirmaciones de autenticidad, que eran un rasgo habitual en la literatura culinaria mexicana del siglo XIX, adquirieron aún más prominencia en los libros de cocina nostálgicos y las ediciones facsimilares del siglo XX. De manera similar Gilberto Freyre, que en los veinte y los treinta formuló el nacionalismo moderno de Brasil con base en la mezcla única de tres razas, identificó las contribuciones de los indios y los negros a la identidad nacional en la yuca y las nueces de la India, así como en la mezcla africana de aceite de palma y pimienta de Tabasco, que se combinaban en platillos como el guisado de mariscos bahiano, el *vatapá*.[62]

No obstante, la construcción de una *cuisine* nacional reducía

[60] JoAnn Martin, "Contesting authenticity. Battles over the representation of history in Morelos, Mexico", 1993: 438-465; Hayes, 1994: 32-41. Respecto al arte porfiriano véase Jean Charlot, *Mexican art and the Academy of San Carlos, 1785-1915*, Austin, University of Texas Press, 1962: 134, 147. Otras obras representativas pueden verse en el Museo Nacional de Bellas Artes de la ciudad de México.

[61] Pérez, 1929: 34; MacDonogh, 1987: 136; Bugialli, 1989.

[62] Gilberto Freyre, *Manifesto regionalista*, 1967: 45-63; *idem*, 1946: 51-64, 125-132, 459-470.

inevitablemente complejos dialectos regionales a unos cuantos platos estereotipados, contradiciendo así la búsqueda de autenticidad. Hasta los volúmenes más completos, como *Platillos regionales,* de Josefina Velázquez de León, podían incluir apenas una fracción de los diversos platos regionales de México. Además ella solía adaptar estas recetas a las necesidades de las cocineras urbanas; para el *zacuhuil,* el gigantesco tamal huasteco que se cuece en un hoyo y que basta para alimentar a todo un pueblo, indicaba a sus lectoras que usaran escasos tres kilos de maíz y que lo cociesen en el horno.[63] La *cuisine* nacional tailandesa aceptó la comida étnica lao de una manera aún más modificada. Todavía en los años sesenta los residentes de Bangkok sólo podían probar la comida al estilo del noreste si iban a alguna obra en construcción o a las peleas de box, donde pasaban su tiempo libre los trabajadores procedentes de Lao. Más tarde los restaurantes adaptaron esta comida al público de clase media añadiéndole más azúcar, atemperando la intensidad del chile y eliminando ingredientes como el pescado fermentado y los insectos.[64] Tal vez las principales distorsiones de los estilos regionales se produjeron con la creación de la cultura francesa de los restaurantes. Un plato servido en París *à la lyonnaise* probablemente tenga cebolla, aunque los platillos más característicos de Lyon son los productos de puerco, como la *oreille de porc* a la parrilla. La frase "a la Perigord" por lo menos reconocía un ingrediente local, las trufas, pero la preparación seguía siendo parisiense.[65]

Jean-François Revel llegó incluso a negar la existencia de las *cuisines* nacionales para reconocer sólo los estilos culinarios regionales e internacionales. Observó que muchas especialidades locales no se podían reproducir en todo un país; por ejemplo, un guiso de pescados de Livorno no sabía igual cuando lo hacían en Florencia, cien kilómetros tierra adentro. Si bien reconocía que los tacos, los tamales y el mole poblano eran algunos de los platos regionales más exquisitos que pudiesen encontrarse, Revel conside-

[63] Josefina Velázquez de León, *Cocina de San Luis Potosí,* México, Ediciones J. Velázquez de León: 111-112.

[64] Van Esterik, 1992: 182-183.

[65] Len Deighton, *ABC of French food,* Nueva York, Bantam, 1990: 33, 124-125.

raba que esa cocina "no es producto del arte sino de la etnología". Una *cuisine* regional comprendía un conjunto fijo de recetas, limitadas esencialmente a los recursos locales. El verdadero arte sólo se distinguía en el nivel de la cocina internacional, a la que definió de manera un poco circular como "la gran cocina *capaz* de internacionalizarse, porque los *chefs* que la conocen son hombres [. . .] capaces de integrar, remodelar, repensar, y más aún, reescribir los platos de todos los países y de todas las regiones, al menos de los que son susceptibles de serlo". Algunos platos —mencionó el curry indio y la paella valenciana—, una vez refinados y mejorados son mejores cuando los produce la *cuisine* internacional que como platillos regionales. "En otras ocasiones la trasposición es prácticamente imposible" porque son alimentos unidos al terruño. ¿Cuál era entonces este conocimiento secreto, este discurso foucaultiano de poder en la cocina, entendido sólo por los grandes chefs, que hacía posible remodelar, repensar y reescribir? Revel respondió simplemente: las técnicas de la *haute cuisine* francesa.[66]

Esta conclusión de que la única *cuisine* verdadera era la francesa llama la atención pese a su tono descarado. Los chinos podrían reírse despectivamente ante la afirmación un poco vergonzante de Revel de que su comida era "demasiado rica y demasiado completa" para poder mejorarla a la francesa.[67] Pero muchos cocineros de Occidente siguen inclinándose hacia París, aceptando sus juicios como criterio universal del arte culinario. En alguna ocasión el muralista José Clemente Orozco denunció el apoyo nacionalista al arte popular como un impedimento para la creación de gran arte, explicando que "cada raza podrá hacer y tendrá que hacer sus contribuciones intelectuales y emocionales a esa tradición universal, pero *nunca* podrá imponerle las modalidades locales y transitorias de las artes menores".[68] También numerosos chefs mexicanos han comenzado a abandonar "las modalidades locales y transitorias" de la cocina popular a fin de contribuir a la *cuisine* internacional.

La *nouvelle cuisine* mexicana, que fusiona técnicas del Viejo Mundo con ingredientes del Nuevo, fulguró en el mundo culinario, en los años ochenta, como si fuese un plátano flameado con te-

[66] Revel, 1979: 32-33, 207-208.
[67] *Ibidem:* 258.
[68] Citado en Brading, 1988: 87.

quila. En rigor su novedad era cuestionable, porque los restaurantes habían estado ofreciendo crepas de cuitlacoche desde los cincuenta, y otras combinaciones franco-mexicanas menos deliberadas se remontaban al siglo XIX. Una característica que sí era nueva era la atención que se prestaba a los comensales preocupados por la dieta, reduciendo fuentes tradicionales de grasas como la manteca de cerdo y el queso, aunque, tal como ocurría con su contraparte francesa, este objetivo solía frustrarse con grandes dosis de crema y mantequilla. Arnulfo Luengas, el chef oaxaqueño formado en París que tenía a su cargo el comedor ejecutivo del Banco Nacional de México, marcó la tónica de esta nueva *cuisine* con un libro en el que se incluían recetas como una *mousse* de aguacate con camarones, supremas de pollo con cuitlacoche y filete Wellington con chiles.[69]

Mientras tanto, en el menú de los restaurantes internacionales más exclusivos de la ciudad de México aparecían exquisitas combinaciones nuevas. El Isadora de Carmen Ortuño servía *filet mignon* relleno de cuitlacoche en una salsa de queso y epazote; La Galvia, de Mónica Patiño, ofrecía puntas de filete en caldillo ("una especie de *boef bourguignon* mexicano"), y los chefs de La Circunstancia añadían zarzamoras al mole poblano. Una crítica de comida de Estados Unidos rindió testimonio involuntario de la habilidad de estos restaurantes para crear autenticidad cuando encontró con deleite cuitlacoche "como relleno de unos ravioles en lugar de las tradicionales crepas (recuérdese que México fue gobernado en algún momento por Francia)".[70] La comida mexicana sofisticada también se ganó un lugar en el restaurante epónimo de Zarela Martínez en Nueva York, en el Frontera Grill de Rick Bayless en Chicago, en la Fonda San Miguel de Austin y en el Abiquiu de John Sedlar en Los Ángeles. Tal vez el más original de todos fuera el restaurante de Hermosillo, Sonora, que puso un mexicano descendiente de chinos que viajó a Hong Kong para descubrir nuevas formas de preparar los chiles y el epazote.[71]

Los puristas tal vez se escandalicen ante estas libertades y consideren que un libro de la nueva cocina mexicana debería llevar

[69] Stoopen, 1988: 18, 40, 48.

[70] Patricia Sharpe, "Mix masters", *Texas Monthly* 19, núm. 6, junio de 1991: 44.

[71] Entrevista con Brigitte Boehm de Lameiras.

por título "Las recetas favoritas de La Malinche". Sin embargo los dueños de restaurantes y los autores de libros de cocina afirmaban la autenticidad de su nueva *cuisine*. Alicia Gironella de D'Angeli describió los platos elegantes de su restaurante El Tajín, en la ciudad de México, como "la misma comida que servimos en casa. Es una de las dos tendencias de la cocina mexicana. La otra es la comida popular, esa con mucha grasa y queso y todo frito. Es la comida tradicional la que estamos reinterpretando." Afirmó que la nueva comida más ligera se derivaba en realidad de orígenes prehispánicos. "No teníamos la manteca ni la grasa que la mayor parte de la gente considera mexicana. Los cerdos los trajeron los españoles."[72] De esta manera se apropió de una autenticidad azteca para la *nouvelle cuisine* de la clase alta, y asoció los alimentos de la baja con los villanos conquistadores españoles.

Pero los sectores populares no le permitirían conjuntar tal sofisticación internacional con ese despliegue nacionalista, y formularon sus propias ideas diversas sobre qué era la comida auténtica mexicana. El maíz, desde luego, constituía la cocina quintaesencial del campo mexicano. Durante una sequía en la Huasteca, cuando se llevaron cargamentos de maíz estadounidense para compensar la escasez local, los campesinos decían que hasta los cerdos volteaban el hocico ante el grano importado.[73] Pero la autenticidad significaba algo totalmente diferente en la ciudad portuaria de Chetumal, Quintana Roo, donde las mujeres mayas compraban grandes quesos edam que llegaban libres de impuestos y los rellenaban de picadillo.[74] En la ciudad de México la cerveza Tecate era una bebida tan típica como el pulque, y los vendedores callejeros ofrecían "guajolotas", tortas de tamal en pan de trigo, desayuno casi instantáneo y rico en carbohidratos. Los platillos mexicanos auténticos competían por abrirse un espacio incluso en las calles de Estados Unidos. Los vendedores mexicanos, típicos desde tiempo antes en San Antonio y el este de Los Ángeles, comenzaron a vender birria en la calle 22 de Chicago y tamales en los carritos que se ubican alrededor del estadio de los Yankees de Nueva York. Mario Ramí-

[72] Citado en Florence Fabricant, "Mexican chefs embrace a lighter cuisine of old", *The New York Times*, 3 de mayo de 1995.

[73] Ruvalcaba Mercado, 1987: 85.

[74] Palazuelos y Tausend, 1991: 132.

rez, un inmigrante de Puebla que empezó lavando platos en hoteles de Manhattan, llegó a ser *sous*-chef del célebre Russian Tea Room, antes de abrir el Rinconcito Mexicano en la calle 39. Allí les vendía tamales a los mexicanos que trabajaban en ese distrito lleno de fábricas de ropa —una comida completa por unos tres dólares—, y se hizo también de una clientela de hombres de negocios. "Cuando los neoyorquinos prueban mi comida —decía orgulloso— descubren el verdadero México y les gusta el verdadero México, y ya no quieren más el México falso."[75]

El gran peligro de estos concursos de autenticidad es la posible pérdida de *cuisines* únicas. El imperialismo cultural no impone la estandarización por la fuerza, sino convenciendo a la gente de la superioridad de la civilización europea y haciendo que abandone sus propias tradiciones. El prestigio asociado con las verduras del Viejo Mundo ya ha hecho caer en desuso muchos quelites nativos, como parte de una campaña que iniciaron hace más de cuatrocientos años los frailes y los plantadores que trataban de convertir a la Nueva España en una réplica de la antigua. Los libros de cocina del siglo XIX intentaban ubicar los tamales y los tacos fuera de las lindes de la civilización. Incluso en el mundo moderno quienes despliegan su conocimiento de las hierbas indígenas suelen ser vistos con suspicacia, como si fuesen brujos.[76]

La revolución verde y el predominio de la agricultura capitalista en gran escala también restringieron la diversidad de las plantas alimenticias. Si bien Norman Borlaug recolectó una inmensa variedad de germoplasma para sus experimentos, sólo unas cuantas variedades de maíz se emplearon para la producción comercial. Docenas de otras variedades, que antes salpicaban el paisaje mexicano, sólo existen hoy como especímenes archivados en laboratorios. También los supermercados limitan la variedad de productos y seleccionan, por ejemplo en el caso del jitomate, unas pocas variedades básicas, más que nada por sus cualidades comerciales de resistencia, simetría y color. Los vendedores de frutas de la colonia solían traer de tierra caliente más de una docena de tipos de man-

[75] Molly O'Neill. "Mexicans show New York their real food", *The New York Times*, 25 de agosto de 1993.

[76] Ana Naranja B. *et al.*, *Informe de programas y proyectos de doce años, 1976-1987*, México, Instituto Nacional de Nutrición, 1987: 202; Messer, 1992: 4-5, 17.

gos distintos, pero ahora los mayoristas sólo quieren el denominado Manila. En los supermercados no se vende más que un puñado de las cincuenta clases de hongos que se ofrecían antes en los mercados municipales de Toluca, o de las cien clases diferentes de frijoles de las que presumía Atlixco.[77]

Se ha empezado a preservar esta diversidad biológica para las generaciones futuras. Los nutricionistas mexicanos les sugieren a las familias de clase media que redescubran plantas olvidadas y que las pidan en los supermercados.[78] También los restaurantes de *nouvelle cuisine* han revivido el interés por los ingredientes exóticos y los cultivos orgánicos. Pero en algunos casos el resultado ha sido elevar los precios hasta ponerlos fuera del alcance de la clase baja que comía antes esos productos. Los gusanos de maguey, que antes podía comer cualquiera que se tomase la molestia de buscarlos en las plantas, se sirven ahora en los restaurantes capitalinos a precios exorbitantes. Y la locura de las fajitas en el suroeste de Estados Unidos hizo que se duplicara el precio de la falda de res, que era un corte barato.[79]

Sin embargo las cocineras del sector popular siguen innovando, redefiniendo para sí mismas el significado de la cocina mexicana mientras crean comidas enormes y deliciosas. En realidad lo peor que se le puede hacer a una cocinera hambrienta es obligarla a seguir un criterio fijo de autenticidad. El aspecto más insidioso del programa de imperialismo cultural de Revel es la insistencia en que la cocina regional "*debe* permanecer idéntica y rutinaria, y no progresa más que rechazando todo otro registro de sabores que no sea el suyo propio".[80] Una definición tan restrictiva de la autenticidad facilita el objetivo elitista de transformar la cultura nacional en una herramienta de hegemonía, un método de excluir toda expresión popular potencialmente subversiva. La autenticidad es un acontecimiento permanente, tan abierto a los tamales de chile con carne de cerdo como al *filet mignon* con cuitlacoche o las em-

[77] Entrevista personal con Adolfo Chávez Villasaña, ciudad de México, 29 de junio de 1995.

[78] Ana Bertha Pérez, "De la cocina rural a la dieta urbana", *Cuadernos de Nutrición* 10, núm. 6, noviembre de 1987: 42-47.

[79] Entrevista personal con Edward Gámez, Fort Worth, Texas, 26 de marzo de 1992.

[80] Revel, 1979: 210.

panadas rellenas de mermelada con mantequilla de cacahuate. El proceso sólo tiene éxito cuando nadie gana, porque de lo contrario las recetas desaparecen. Brillat-Savarin pensaba que "el descubrimiento de un plato nuevo es de mayor beneficio para la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella".[81] La pérdida de un platillo, entonces, deja el mundo un poquito más oscuro.

La *cuisine* posnacional

La agricultura comercial capitalista ha impuesto una estandarización aún mayor en los mercados globales de alimentos, lo mismo al limitar la disponibilidad de frutas y verduras locales que al ofrecer alimentos extraños de tierras remotas. Los supermercados de la ciudad de México venden menos variedades de frijoles, hongos y mangos, pero lo compensan ofreciendo quesos italianos, cuscús africano y salsa de soya china. Por ello la diversidad botánica y ecológica que separaba antes las cocinas regionales está perdiendo relevancia en el mundo moderno. Mientras los mexica usaban las tortillas de maíz frescas para distinguirse de los bárbaros, no hay una frontera nítida que divida la cocina mexicana de las variantes tex-mex y cal-mex. Cabría predecir que algún día las *cuisines* nacionales sólo existirán como notas etimológicas al pie de un único libro internacional de cocina.

Nada menos que Octavio Paz, en un posfacio de 1969 a su *Laberinto de la soledad,* describió el carácter nacional como una más de las máscaras que ocultan a la humanidad.[82] En el mundo posmoderno la gente podría aprender de los dioses prehispánicos, que eran capaces de cambiar de máscara a voluntad para asumir el carácter de otros espíritus. Los residentes de clase media de la ciudad de México ya pueden elegir entre una variedad de restaurantes étnicos y de comida rápida, para cenar fideos chinos una noche y pollo frito Kentucky la siguiente. Pero la "receta secreta" del coronel

[81] Brillat-Savarin, 1960: xxxiv.

[82] Véase Linda B. Hall, "Masks and mirrors. Octavio Paz's search for national identity", *Southwest Review,* primavera de 1972: 95.

Sanders logró tener presencia global al precio de perder todos sus vínculos con las cocineras del sur de Estados Unidos que la crearon. Para que otros alimentos étnicos y regionales no corran la misma suerte —ser reducidos a fórmulas químicas guardadas en la caja fuerte de un cuartel general corporativo, en algún lugar del mundo— es necesario mantenerlos vivos usándolos sin cesar. Y de la misma forma la diversidad del maíz se perderá si las distintas cepas no se plantan y cocinan habitualmente; no basta con conservar sus semillas momificadas en algún centro de investigación. Tampoco la literatura, por sí sola, preservará una *cuisine:* en Estados Unidos se disparan cada vez más las ventas de los libros de cocina, pero la gente guisa cada vez menos en su casa.[83]

No obstante, la cocina mexicana no tiene por qué verse reducida a la monotonía de Taco Bell ni congelarse criogénicamente para esperar otro giro de la moda de los restaurantes étnicos. Las *cuisines* viven y crecen mientras la gente siga cocinando, cambiando tal vez los ingredientes y las técnicas, pero respetando a quienes lo hicieron antes. Un momento de respeto por la cocina mexicana se produce todos los años con la preparación ritual de los tamales navideños. En casas ricas y pobres, en todo el país y entre los migrantes que viven en Estados Unidos, las mujeres preparan decenas, centenas de tamales, para dar de comer a toda una red de parientes y amigos, y al hacerlo entran en comunión con el espíritu de las mujeres del mercado de Tlatelolco.[84]

[83] Eben Shapiro, "Thousands of cookbooks in search of some cooks", *Wall Street Journal,* 2 de marzo de 1994.

[84] Brett Williams, "Why migrant women feed their husbands tamales. Foodways as a basis for a revisionist view of Tejano family life", 1984: 113-126; Beverly Bundy, "The tamale tradition", *Fort Worth Star-Telegram,* 18 de diciembre de 1991; Mary Sánchez, "Gift-wrapped for the holidays", *Kansas City Star,* 6 de diciembre de 1995.

Epílogo

Las conexiones entre cocina e identidad —lo que la gente come y lo que es— tienen raíces profundas en la historia mexicana. Los habitantes nativos de Mesoamérica se ubicaron en una cadena alimentaria cosmológica ofreciendo sacrificios de carne humana a los dioses del maíz a cambio de cosechas que les permitiesen alimentar a su pueblo. Mientras tanto los europeos recibían la comunión a través del trigo, el único cereal que según la doctrina católica resultaba aceptable para la santa eucaristía. Durante el período colonial las tortillas de maíz y el pan de trigo se convirtieron en símbolos y sustento de dos sociedades esencialmente separadas, la república de los indios y la república de los españoles. Aunque los granos básicos dividían a los habitantes de la Nueva España, otros alimentos, como pollo, chiles, cerdo y frijoles, cruzaban las fronteras étnicas para constituir la base de la cocina común. Hasta los colonizadores más hispanófilos adquirieron el gusto por el chile, y su picor llegó a distinguir la comida criolla de la española. Ahora es parte de la identidad nacional, como se plasma en un conocido refrán popular mexicano: "Yo soy como el chile verde, picante pero sabroso."[1]

La cocina nacional terminó por otorgar el mismo estatus al trigo y al maíz, pero apenas en el siglo XX, después de una revolución social que exaltó a los mestizos como verdaderos representantes de

[1] Herón Pérez Martínez, *Refrán viejo nunca miente. Refranero mexicano*, 1993: 129.

la nación mexicana, y de una revolución alimentaria que desplazó a los carbohidratos como base de la vida. El primer cambio apareció vívidamente en el irónico contraste entre las dos celebraciones del centenario de la independencia mexicana. En 1910, en honor de la rebelión campesina del padre Hidalgo, el dictador Porfirio Díaz invitó a funcionarios gubernamentales y diplomáticos extranjeros a un banquete de pollo *à la Talleyrand,* galantinas de faisán y timbales trufados. En 1921, para conmemorar el golpe conservador del general Iturbide, el revolucionario Álvaro Obregón patrocinó una fiesta popular con sopa de tortilla, arroz a la mexicana y mole poblano.[2] Las administraciones revolucionarias tenían muy claro el poder de la comida como símbolo nacional, aunque compartían la fe porfiriana en el desarrollo capitalista. Y como consecuencia de esa modernización los mexicanos han reemplazado cada vez más el maíz y los frijoles con azúcares y grasas. De hecho una de las grandes ironías del mundo moderno es que sólo los ricos se pueden dar el lujo de comer como campesinos. Los restaurantes más caros sirven alimentos producidos de modo orgánico, mientras que las masas subsisten con frijoles repletos de pesticidas.[3]

Los modernos cambios de la dieta de los mexicanos parecen todavía más radicales cuando se los compara con el aparente conservadurismo de los hábitos alimentarios antes del siglo xx. Pero la tenacidad natural de la *cuisine* del país se resiste a cualquier oposición simplista entre la cocina tradicional campesina y los alimentos procesados industriales. Las mexicanas siempre han mostrado talento para destacar el sabor, si acaso no el valor nutritivo, de lo que tienen a la mano. Un *gourmet* podrá estremecerse al pensar que esos ingredientes incluyen ahora mayonesa de bote y consomé marca Knorr, pero los chefs del sector popular no parecen preocuparse demasiado por ese esnobismo. Y pese a que la maquinaria ha sustituido en gran medida a la destreza para hacer tortillas a mano y moler salsas en el molcajete, las mujeres no se rinden al embate de las cenas congeladas y los hornos de microondas.

[2] Elaine C. Lacey, "Meaning, memory, and national identity. The centennial celebration of Mexican independence, 1921", 1996; *Recuerdo gastronómico,* 1910.

[3] Un análisis de la compra de alimentos por parte de los restaurantes de la ciudad de México se puede encontrar en Bueno, 1988: 33.

La significación de la comida en la identidad femenina también ilustra esta combinación de continuidad y cambio. En un tiempo las mexicanas definían su lugar en la comunidad nacional por medio de símbolos domésticos y religiosos, como las legendarias monjas que crearon el mole poblano. Pero a medida que iban sintiendo confianza en su papel público superaron gradualmente la necesidad de buscar su legitimación a través de la pureza y el sacrificio. Las meseras del restaurante La Parroquia de Monterrey transgredieron los criterios tradicionales de respetabilidad femenina sirviendo tequila vestidas de monjas y coqueteando con los clientes.[4] La novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate,* utilizó temas culinarios para atacar las restricciones de la sociedad patriarcal. Sus sensuales descripciones de la comida mexicana, y su evidente amor por la misma, son un convincente argumento feminista en pro del rechazo de la domesticidad tradicional. Las mujeres siguen redefiniendo así la *cuisine* nacional para adaptarla a sus cambiantes circunstancias.

Las vendedoras callejeras de comida, que son quizá las cocineras más resistentes, también han sobrevivido en una sociedad cambiante. Estas descendientes de las tamaleras de Tlatelolco y de las cocineras de las pulquerías novohispanas pueden verse ahora vendiendo comida junto a las estaciones del metro o desde la cajuela de una camioneta. Pero lo hagan como lo hagan siempre tendrán clientes, pues hasta los mexicanos más adinerados disfrutan con sus enchiladas y sus tamales. Estas vendedoras anónimas, y no los famosos chefs *gourmets,* fueron las verdaderas autoras de la cocina nacional y demostraron que, por lo menos en México, cuanta más hambre tiene la que guisa, más sabrosa es su comida.

[4] Robb Walsh, "The taco nuns of Monterrey", *Chile Pepper* 8, núm. 4, julio-agosto de 1994: 45.

Bibliografía seleccionada

Una bibliografía completa de los libros de cocina publicados en México se puede encontrar en el apéndice de mi tesis doctoral, *¡Vivan los tamales! The creation of a Mexican national cuisine,* presentada en la Texas Christian University en 1993.

Archivos

Archivo General de la Nación (AGN), México, D. F.
Ramos Fomento, Patentes y Marcas; Francisco Bulnes; Inquisición; Luis Romero; Patentes, Civil, Presidentes, Lázaro Cárdenas; Tierras

Archivo Histórico de la Ciudad de México (AHCM), México, D. F.

Archivo Histórico de la Secretaría de Educación Pública (AHSEP), México, D. F.

Archivo Histórico de la Secretaría de Salubridad (AHSS), México, D. F.
Ramos Higiene Veterinaria; Inspección de Bebidas y Alimentos; Laboratorio

Archivo Ramón Fernández y Fernández, Zamora, Michoacán, México

Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), México, D. F.

Rockefeller Foundation Archives (RFA), North Tarrytown, Nueva York, Estados Unidos.

Publicaciones periódicas

Boletín del Consejo Superior de Gobierno

Contenido

El Colono

El Comercio de Morelia

El Correo de las Señoras
Diario de Puebla
Cuadernos de Nutrición
Diario del Hogar
El Economista Mexicano
Excélsior
Forbes
Fort Worth Star-Telegram
La Guacamaya
El Heraldo del Hogar
El Hijo del Ahuizote
El Hogar
El Imparcial
Kansas City Star
La Lira Michoacana
The Mexican Herald
Mignon. La revista de la Mujer (Puebla)
El Monitor Republicano
Monterey News
La Mujer
Mujeres. Expresión Femenina
El Mundo
El Nacional
New York Times
La Opinión Nacional
La Patria
El Pinche
Restaurante
Revista Positiva
Semana de las Señoritas
La Semana en el Hogar
La Libertad Semanario de las Señoritas Mejicanas
El Siglo XIX
El Universal
Violetas del Anáhuac
Wall Street Journal

Entrevistas personales

Adolfo Chávez Villasaña, México, D. F., 29 de junio de 1995.
Edward Gámez, Fort Worth, Texas, 26 de marzo de 1992.
Juan Luis Mutizával Velázquez de León, México, D. F., 30 de junio de 1994.
Brigitte Boehm de Lameiras, Zamora, Michoacán, 17 de julio de 1995.

Libros y artículos

Aboites A., Jaime
1989 *Breve historia de un invento olvidado. Las máquinas tortilladoras en México,* México, Universidad Autónoma Metropolitana.

Acuña, René (comp.)
1984 *Relaciones geográficas del siglo XVI. Antequera,* México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2 volúmenes.

Altamirano, Ignacio M.
1992 *El Zarco y La Navidad en las montañas,* México, Porrúa, 19a. edición.

Álvarez Amézquita, José
1955 *Historia de la salubridad en México,* México, Secretaría de Salubridad y Asistencia, 3 volúmenes.

Anderson, Benedict

1991 *Imagined communities. Reflections on the origin and spread of nationalism,* Londres, Verso, edición revisada.

Appadurai, Arjun

1988 "How to make a national cuisine. Cookbooks in contemporary India", *Comparative Studies in Society and History* 30, núm. 1, enero, pp. 3-24.

Arenal Fenochio, Jaime del

1992 "El nacionalismo conservador mexicano del siglo xx", en Cecilia Noriega Elio (comp.), *El nacionalismo en México,* Zamora, El Colegio de Michoacán.

Arraya, Héctor, Marina Flores y Guillermo Arroyave

1981 "Nutritive value of basic foods and common dishes of the Guatemalan rural populations. A theoretical approach", *Ecology of Food and Nutrition* 11, pp. 171-176.

Arrom, Silvia Marina

1985 *The women of Mexico City 1790-1875,* Stanford, Stanford University Press. [*Las mujeres en la ciudad de México, 1790-1857,* traducción de Stella Mastrángelo, México, Siglo xxi, 1985.]

Ávila, Manuel

1969 *Tradition and growth. A study of four Mexican villages,* Chicago, University of Chicago Press.

Ávila Hernández, Dolores

1988 "Región centro norte", en Dolores Ávila Hernández *et al.* (comps.), *Atlas cultural de México. Gastronomía,* México, Planeta.

Bantjes, Adrian A.

1994 "Burning saints, molding minds. Iconoclasm, civic ritual, and the failed cultural revolution", en William H. Beezley, Cheryl English Martin y William E. French (comps.), *Rituals of rule, rituals of resistance. Public celebrations and popular culture in Mexico,* Wilmington, Scholarly Resources.

Barton, Beth

1991 "Mothers, morality, and nationalism in pre-1919 Egypt", en Rashid Khalidi *et al.* (comps.), *The origins of Arab nationalism,* Nueva York, Columbia University Press.

Barton, Mary

1911 *Impressions of Mexico with brush and pen,* Londres, Methuen.

Basave Benítez, Agustín

1991 *México mestizo. Análisis del nacionalismo mexicano en torno a la mestiofilia de Andrés Molina Enríquez,* México, Fondo de Cultura Económica.

Bassols, Narciso

1877 *La cocinera poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana,* Puebla, Narciso Bassols, 2 volúmenes.

Bauer, Arnold J.

1990 "Millers and grinders. Technology and household economy in Meso-America", *Agricultural History* 64, núm. 1, invierno, pp. 1-17.

Bausinger, Hermann

1990 *Folk culture in a world of technology,* trad. de Elke Dettmer, Bloomington, Indiana University Press.

1994 "The Porfirian smart set anticipates Thorstein Veblen in Guadalajara", en William H. Beezley, Cheryl English Martin y William E. French (comps.), *Rituals of rule, rituals of resistance. Public celebrations and popular culture in Mexico,* Wilmington, Scholarly Resources.

Bedolla, Ana Graciela y Juan E. Vanegas

1990 *La comida en el medio lacustre. Culhuacán,* México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Behar, Ruth

1989 "Sexual witchcraft, colonialism, and women's powers. Views from the Mexican inquisition", en Asunción Lavrín (comp.), *Sexuality and marriage in colonial Latin America,* Lincoln, University of Nebraska Press.

Belshaw, Michael

1967 *A village economy. Land and people of Huecorio,* Nueva York, Columbia University Press. [*La tierra y la gente de Huecorio. Economía de una comunidad campesina,* traducción de Roberto Reyes, México, Fondo de Cultura Económica, 1969.]

Bergamini, John D.

1974 *The Spanish Bourbons. The history of a tenacious dinasty,* Nueva York, G. P. Putnam.

Boehm de Lameiras, Brigitte

1993 "Cambio y tradición en la cultura alimenticia de Guadalajara", en Rafael Diego Fernández (comp.), *Herencia española en la cultura material de las regiones de México. Casa, vestido y sustento,* Zamora, El Colegio de Michoacán.

1996 *Comer y vivir en Guadalajara. Divertimento histórico-culinario,* Zamora, El Colegio de Michoacán.

Bonfil Batalla, Guillermo

1962 *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yuc. (Un ensayo de antropología aplicada),* México, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

1990 *México profundo. Una civilización negada,* México, Grijalbo.

Borton de Treviño, Elizabeth

1962 *Where the heart is,* Garden City, Doubleday.

Bourdieu, Pierre

1986 *Distinction,* trad. de Richard Nice, Cambridge, Harvard University Press. [*La distinción,* traducción de Ma. del Carmen Ruiz Elvira, Madrid, Taurus, 1991.]

Bourke, John G.

1895 "The folk-foods of the rio Grande valley and of northern Mexico", *Journal of American Folk-Lore,* pp. 41-71.

Brading, David A.

1988 "Manuel Gamio and official indigenismo in Mexico", *Bulletin of Latin America Research* 7, núm. 1, pp. 75-89.

1991 *The first America: The Spanish monarchy, Creole patriots, and the liberal state,* Cambridge, Cambridge University Press. [*Orbe indígena. De la monarquía a la república criolla, 1492-1867,* traducción de Juan JoséUtrilla, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.]

Brandenburg, Frank R.

1964 *The making of modern Mexico,* Englewood Cliffs, Prentice Hall.

Braudel, Fernand

1979 *The structures of everyday life. The limits of the possible,* vol. 1 de *Civilization and capitalism, 15th-18th century,* traducción de Siân Reynolds, Nueva York, Harper and Row. [*Civilización material, economía y capitalismo, s. XV-XVIII,* traducción de Isabel Pérez-Villanueva, Madrid, Alianza, 1984.]

Brillat-Savarin, Jean Anthelme

1952 *Fisiología del gusto,* traducción de Eufemio Romero, México, Imprenta de Juan R. Navarro.

1960 *The physiology of taste, or Meditations on transcendental gastronomy,* Nueva York, Dover.

Bueno, Carmen

1988 *Preparación y venta de comida fuera del hogar. Un estudio cualitativo de la ciudad de México,* México, El Colegio de México/Centro de Estudios Sociológicos.

Bullock, William

1971 *Six months residence and travels in Mexico,* Port Washington, Kennikat.

Bulnes, Francisco

1899 *El porvenir de las naciones hispano-americanas ante las conquistas recientes de Europa y los Estados Unidos,* México, Imprenta de Mariano Nava.

Burkhart, Louise M.

1989 *The slippery earth. Nahua-Christian moral dialogue in sixteenth-century Mexico,* Tucson, University of Arizona Press.

Byers, Douglas S. (comp.)

1967 *Environment and subsistence,* vol. 1 de *The prehistory of the Tehuacan valley,* Austin, University of Texas Press.

Bynum, Caroline Walker

1987 *Holy feast and holy fast. The religious significance of food to medieval women,* Berkeley, University of California Press.

Calderón de la Barca, Fanny

1966 *Life in Mexico. The letters of Fanny Calderón de la Barca,* edición de Howard T. Fisher y Marion Hall Fisher, Garden City, Doubleday. [*La vida en México,* varias ediciones.]

Calhoun, Craig

1993 "Nationalism and ethnicity", *Annual Review of Sociology* 19, pp. 211-239.

Camou Healy, Ernesto

1994 "La nostalgia del rancho. Notas sobre la cultura urbana y la carne asada", en Shoko Doode y Emma Paulina Pérez (comps.), *Sociedad, economía y cultura alimentaria,* Hermosillo, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo/Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

Camp, Roderic A.

1993 "Political modernization in Mexico. Through a looking glass", en Jaime E. Rodríguez O. (comp.), *The evolution of the Mexican political system,* Wilmington, Scholarly Resources.

1984 *The making of a government. Political leaders in modern Mexico,* Tucson, University of Arizona Press.

Camporesi, Piero

1994 *Exotic brew. The art of living in the age of enlightenment,* traducción de Christopher Woodall, Cambridge, Polity.

Chance, John K.

1978 *Race and class in colonial Oaxaca,* Stanford, Stanford University Press.

Chang, K. C.

1977 "Ancient China", en K. C. Chang (comp.), *Food in Chinese culture. Anthropological and historical perspectives,* New Haven, Yale University Press.

Chang, K. C.(comp.)

1977 *Food in Chinese culture. Anthropological and historical perspectives,* New Haven, Yale University Press.

Chávez, Adolfo y José Antonio Roldán

1993 "Los alimentos de México. La alimentación de los señores y de los plebeyos", *México Desconocido* 17, núm. 191, enero, pp. 60-65.

Chávez, Adolfo *et al.,*

1993 *La nutrición en México y la transición epidemiológica,* México, Instituto Nacional de Nutrición.

Chevalier, François

1970 *Land and society in colonial Mexico. The great hacienda,* edición de Lesley Byrd Simpson, traducción de Alvin Eustis, Berkeley, University of California Press. [*La formation des grands domaines au Mexique. Terre et société aux XVIe-XVIIe siècles,* París, Institut d'Ethnologie, Université de Paris, 1952.]

Clendinnen, Inga

1991 *Aztecs. An interpretation,* Cambridge, Cambridge University Press.

Coatsworth, John

1976 "Anotaciones sobre la producción de alimentos durante el porfiriato", *Historia Mexicana* 26, núm. 2, pp. 167-187.

Codex Mendoza

1974 Comentarios de Kurt Ross, Friburgo, Liber.

Codex Nuttall, The. A picture manuscript from ancient Mexico

1975 Edición de Zelia Nuttall, Nueva York, Dover.

Coe, Sophie D.

1994 *America's first cuisines,* Austin, University of Texas Press.

Colley, Linda

1992 *Britons. Forging the nation, 1707-1837,* New Haven, Yale University Press.

Cook, Sherburne F. y Woodrow Borah

1979 "Indian food production and consumption in central Mexico before and after the conquest (1500-1650)", en Sherburne F. Cook y Woodrow Borah (comps.), *Essays in population history. Mexico and California,* Berkeley, University of California Press. [*Ensayos sobre la historia de la población. 1. México y el Caribe,* traducción de Clementina Zamora, México, Siglo xxi, 1977.]

Cope, R. Douglas

1994 *The limits of racial domination. Plebeian society in colonial Mexico City, 1660-1720,* Madison, University of Wisconsin Press.

Corcuera, Sonia

1981 *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana,* México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Cortés, Fernando

1991 *Five letters of Cortés to the emperor,* traducción de J. Bayard Morris, Nueva York, W. W. Norton. [Hernán Cortés, *Cartas de relación,* Madrid, Castalia, 1993.]

Cosío Villegas, Daniel

1973 "The young researcher", en Richard E. Greenleaf y Michael C. Meyer (comps.), *Research in Mexican history. Topics, methodology, sources,* Lincoln, University of Nebraska Press.

Cosman, Madeleine Pelner

1976 *Fabulous feasts. Medieval cookery and ceremony,* Nueva York, George Braziller, 1976.

Cotter, Joseph

1994 "The origins of the green revolution in Mexico. Continuity or change?", en David Rock (comp.), *Latin America in the 1940s. War and postwar transition,* Berkeley, University of California Press.

1994 "The Rockefeller Foundation's Mexican agricultural project. A cross-cultural encounter, 1943-1949", en Marcos Cueto (comp.), *Missionaries of*

science. The Rockefeller Foundation in Latin America, Bloomington, Indiana University Press.

Cowan, Ruth Schwartz

1983 *More work for mother. The ironies of household technology from the open hearth to the microwave*, Nueva York, Basic.

Crosby, Alfred W. Jr.

1972 *The Columbian exchange. Biological and cultural consequences of 1492,* Westport, Greenwood.

Cross, Harry E. y James A. Sandos

1981 *Across the border. Rural development in Mexico and recent migration to the United States,* Berkeley, Institute of Governmental Studies, University of California.

Crow, John A.

1985 *Spain. The root and the flower,* Berkeley, University of California Press.

Curcio-Nagy, Linda A.

1994 "Giants and gypsies. Corpus Christi in colonial Mexico City", en William H. Beezley, Cheryl English Martin y William E. French (comps.), *Rituals of rule, rituals of resistance. Public celebrations and popular culture in Mexico,* Wilmington, Scholarly Resources.

Dávalos Hurtado, Eusebio

1954-1955 "La alimentación entre los mexicas", *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos,* p. 177.

DeWalt, K. M., P. B. Kelly y G. H. Pelto

1980 "Nutritional correlates of economic microdifferentiation in a highland Mexican communnity", en Norge W. Jerome, Randy F. Kandel y Gretel H. Pelto (comps.), *Nutritional anthropology. Contemporary approaches to diet and culture,* Pleasantville, Redgrave.

Díaz del Castillo, Bernal

1928 *The discovery and conquest of Mexico. 1517-1521,* traducción de A. P. Maudslay, Londres, George Routledge. [*Historia verdadera de la conquista de la Nueva España,* México, Patria, 1982.]

Doolittle, William E.

1990 *Canal irrigation in prehistoric Mexico. The sequence of technological change,* Austin, University of Texas.

Dunn, Richard S.

1972 *Sugar and slaves. The rise of the planter class in the English West Indies, 1624-1713,* Chapel Hill, University of North Carolina Press.

Durán, Diego

1964 *The Aztecs,* traducción de Fernando Horcasitas y Doris Heyden, Norman, University of Oklahoma Press. [Tomo I de *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme,* edición de Ángel María Garibay, México, Porrúa, 1967.]

Durán, Diego

1971 *Book of the gods and rites and the ancient calendar,* edición y traducción de Fernando Horcasitas y Doris Heyden, Norman, University of Oklahoma Press. [Tomo II de *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme,* edición de Ángel María Garibay, México, Porrúa, 1967.]

Durand-Forest, Jacqueline de

1971 "Cambios económicos y moneda entre los aztecas", *Estudios de Cultura Náhuatl* 9, pp. 105-124.

1982 *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana,* México, Museo Nacional de Culturas Populares.

Enloe, Cynthia

1983 *Does khaki become you? The militarisation of women's lives,* Londres, Pluto.

Esquivel, Laura

1992 *Like water for chocolate. A novel in monthly installments, with recipies, romances, and home remedies,* traducción de Carol Christensen y Thomas Christensen, Nueva York, Doubleday. [*Como agua para chocolate,* México, Grijalbo, 1987.]

Farb, Peter y George Armelagos

1980 *Consuming passions. The anthropology of eating,* Boston, Hughton Mifflin.

Farga, Armando

1968 *Historia de la comida en México,* México, Costa Amic.

Farriss, Nancy

1984 *Maya society under colonial rule. The collective enterprise of survival,* Princeton, Princeton University Press.

Fitzgerald, Deborah

1994 "Exporting American agriculture. The Rockefeller Foundation in Mexico, 1943-1953", en Marcos Cueto (comp.), *Missionaries of science. The Rockefeller Foundation in Latin America,* Bloomington, Indiana University Press.

Flannery, Kent V.

1967 "Vertebrate fauna and hunting patterns", en Douglas S. Byers (comp.), *The prehistory of the Tehuacan valley,* vol. 1, *Environment and subsistence,* Austin, University of Texas Press.

Flores y Escalante, Jesús

1994 *Brevísima historia de la cocina mexicana,* México, Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos.

Florescano, Enrique

1969 *Precios del maíz y crisis agrícolas en México (1708-1810),* México, El Colegio de México.

Franco, Jean

1989 *Plotting women. Gender and representation in Mexico,* Nueva York, Columbia University Press.

Freeman, Michael

1977 "Sung", en K. C. Chang (comp.), *Food in Chinese culture. Anthropological and historical perspectives,* New Haven, Yale University Press.

French, William E.

1994 "*Progreso forzado.* Workers and the inculcation of the capitalist work ethic in the Parral mining district", en William H. Beezley, Cheryl English Martin y William E. French (comps.), *Rituals of rule, rituals of resistance. Public celebrations and popular culture in Mexico,* Wilmington, Scholarly Resources.

1992 "Prostitutes and guardian angels. Women, work and the family in Porfirian Mexico", *Hispanic American Historical Review* 72, núm. 4, noviembre, pp. 529-553.

Freyre, Gilberto

1946 *The masters and the slaves. A study in the development of Brazilian civilization,* traducción de Samuel Putnam, Nueva York, Alfred A. Knopf.

1967 *Manifesto regionalista,* Recife, Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais.

Friedlander, Judith

1975 *Being Indian in Hueyapan. A study of forced identity in contemporary Mexico,* Nueva York, St. Martin's. [*Ser indio en Hueyapan. Un estudio de identidad obligada en el México contemporáneo,* traducción de Celia Paschero, México, Fondo de Cultura Económica, 1977.]

Fry, Peter

1977 "Feijoada e soul food. Notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais", *Ensaios de Opinião* 2, núm. 2, pp. 44-47.

Gabaccia, Donna

en prensa *We are what we eat,* Cambridge, Harvard University Press.

Gage, Thomas

1981 *Thomas Gage's travels in the New World,* edición de J. Eric S. Thompson, Westport, Greenwood.

Gamio, Manuel

1939 *Algunas consideraciones sobre la salubridad y la demografía en México,* México, Talleres Gráficos de la Nación.

García Acosta, Virginia

1988 *Los precios del trigo en la historia colonial de México,* México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

1989 *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII,* México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

García Cubas, Antonio

1946 *El libro de mis recuerdos,* México, Secretaría de Educación Pública.

García Sáiz, María Concepción

1990 *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano,* Milán, Olivetti.

Gellner, Ernest

1983 *Nations and nationalism,* Ithaca, Cornell University Press. [*Naciones y nacionalismo,* traducción de Javier Setó, Madrid, Alianza, 2001.]

Gibson, Charles

1952 *Tlaxcala in the sixteenth century,* New Haven, Yale University Press. [*Tlaxcala en el siglo XVI,* traducción de Agustín Bárcena, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.]

1964 *The Aztecs under Spanish rule. A history of the Indians of the valley of Mexico, 1519-1810,* Stanford, Stanford University Press. [*Los aztecas bajo el dominio español, 1519-1810,* traducción de Julieta Campos, México, Siglo XXI, 1967.]

1966 *Spain in America,* Nueva York, Harper and Row. [*España en América,* traducción de Enrique de Obregón, México, Grijalbo, 1967.]

Gilmore, Nancy Ray

1957 "The condition of the poor in Mexico, 1834", *Hispanic American Historical Review* 37, núm. 2, mayo, pp. 213-226.

Ginzberg, Carlo

1982 *The cheese and the worms. The cosmos of a sixteenth century miller,* traducción de John Tedeschi y Anne Tedeschi, Nueva York, Penguin.

González, Alicia María

1981 "'Guess how doughnuts are made'. Verbal and non-verbal aspects of the *panadero* and his stereotype", en Richard Bauman y Roger B.Abrahams (comps.), *"And other neighborly names". Social process and cultural images in Texas folklore,* Austin, University of Texas Press.

González Casanova, Pablo (comp.)

1986 *Historia del hambre en México,* México, Instituto Nacional de Nutrición.

González de la Vara, Martín

1989 *La historia del helado en México,* México, Maas y Asociados.

González Gortázar, Fernando

1989 "By way of introduction", en Helen Escobedo (comp.), *Mexican monuments. Strange encounters,* Nueva York, Abbeville.

González Navarro, Moisés

1956 *El porfiriato. La vida social,* en Daniel Cosío Villegas, *Historia moderna de México,* México, Hermes.

1988 "Las ideas raciales de los científicos, 1890-1910", *Historia Mexicana* 37, núm. 4, pp. 565-583.

González Peña, Carlos

1949 *La fuga de la quimera,* México, Stylo.

González, Luis

1972 *San José de Gracia. Mexican village in transition,* traducción de John Upton, Austin, University of Texas Press. [*Pueblo en vilo,* México, El Colegio de México, 1968.]

González y González, Luis, Emma Cosío Villegas y Guadalupe Monroy
1956 *La república restaurada. La vida social,* en Daniel Cosío Villegas (comp.), *Historia moderna de México,* México, Hermes.

Gooch, Fanny Chambers [Inglehart]
1887 *Face to face with the Mexicans,* Nueva York, Fords, Howard and Hulbert.

Goody, Jack
1982 *Cooking, cuisine, and class. A study in comparative sociology,* Cambridge, Cambridge University Press. [*Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada,* Barcelona, Gedisa, 1995.]

Gowers, Emily
1993 *The loaded table. Representations of food in Roman literature,* Oxford, Clarendon.

Graham, Sandra Lauderdale
1988 *House and street. The domestic world of servants and masters in nineteenth century Rio de Janeiro,* Cambridge, Cambridge University Press.

Gramsci, Antonio
1971 *Selections from the prison notebooks,* edición de Quintin Hoare y Geoffrey Nowell Smith, Nueva York, International Publishers. ["De cuadernos de la cárcel", *Escritos políticos (1917-1933),* traducción de Raúl Crisafio, México, Siglo xxi, 1977.]

Greenfeld, Liah
1992 *Nationalism. Five roads to modernity,* Cambridge, Harvard University Press.

Greenleaf, Richard E. y Michael C. Meyer (comps.)
1973 *Research in Mexican history. Topics, methodology, sources,* Lincoln, University of Nebraska Press.

Guerrero, Julio
1901 *El génesis del crimen en México. Estudio de psiquiatría social,* México, Librería de la Viuda de Ch. Bouret.

Guy, Donna J.
1991 *Sex and danger in Buenos Aires. Prostitution, family, and nation in Argentina,* Lincoln, University of Nebraska Press.

Haber, Stephen H.
1989 *Industry and underdevelopment. The industrialization of Mexico, 1890-1940,* Stanford, Stanford University Press.

Hale, Charles A.
1989 *The transformation of liberalism in late ninteenth-century Mexico,* Princeton, Princeton University Press.

Hall, John A.
1993 "Nationalism. Classified and explained", *Daedalus* 122, núm. 3, verano, pp. 1-28

Hansen, Roger D.

1971 *The politics of Mexican development,* Baltimore, Johns Hopkins University Press. [*La política del desarrollo mexicano,* traducción de Clementina Zamora, México, Siglo xxi, 1971.]

Harner, Michael

1977 "The ecological basis for Aztec sacrifice", *American Ethnologist* 4, núm. 1, febrero, pp. 117-135.

Harris, Marvin

1985 *Good to eat. Riddles of food and culture,* Nueva York, Simon and Schuster. [*Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura,* Madrid, Alianza, 1999.]

Hassig, Ross

1985 *Trade, tribute, and transportation. The sixteenth-century political economy of the valley of Mexico,* Norman, University of Oklahoma Press.

Haviland, William A.

1967 "Stature at Tikal, Guatemala. Implications for ancient Maya demography and social organization", *American Antiquity* 32, núm. 3, julio, pp. 316-326.

Hayes, Joy Elizabeth

1994 *Radio broadcasting and nation building in Mexico and the United States, 1925-1945,* tesis de doctorado, University of California, San Diego.

Heliodoro Valle, Rafael

1989 "Anales del mole de guajolote", en Irene Vázquez Valle (comp.), *La cultura popular vista por las elites (Antología de artículos publicados entre 1920 y 1952),* México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Hellman, Judith Adler

1978 *Mexico in crisis,* Nueva York, Holmes and Meyer.

Hémardinquer, Jean-Jacques

1979 "The family pig of the ancien régime. Myth or fact?", en Robert Forster y Orest Ranum (comps.), *Food and drink in history. Selections from the Annales Economies, sociétés, civilisations,* traducción de Elborg Forster y Patricia Ranum, Baltimore, Johns Hopkins University Press.

Hewitt de Alcántara, Cynthia

1976 *Modernizing Mexican agriculture. Socioeconomic implications of technological change, 1940-1970,* Ginebra, United Nations Research Institute for Social Development. [*La modernización de la agricultura mexicana. Implicaciones socioeconómicas del cambio tecnológico, 1940-1970,* traducción de Félix Blanco, México, Siglo xxi, 1978.]

Hobsbawm, Eric

1983 "Introduction. Inventing tradition", en Eric Hobsbawm y Terence Ranger, *The invention of tradition,* Cambridge, Cambridge University Press.

1988 *Informes y documentos relativos a comercio interior y exterior, agricultura, minería é industrias,* México, Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento.

Hobsbawm, Eric

1992 *Nations and nationalism since 1780. Programme, myth, reality,* Cambridge, Cambridge University Press, 2a. edición. [*Naciones y nacionalismos desde 1780,* Barcelona, Crítica, 2000.]

Iturriaga, José N.

1987 *De tacos, tamales y tortas,* México, Diana.

Jcárez, José Luis

1993 *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800,* tesis de licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

Karttunen, Frances y James Lockhart

1987 *The art of Nahuatl speech. The Bancroft dialogues,* Berkeley, University of California Press.

Kemper, Robert V.

1977 *Migration and adaptation. Tzintzuntzan peasants in Mexico City,* Beverly Hills, Sage.

Kennedy, Diana

1975 *The tortilla book,* Nueva York, Harper and Row.

1978 *Recipes from the regional cooks of Mexico,* Nueva York, Harper and Row

1986 *The cuisines of Mexico,* edición revisada, Nueva York, Harper and Row. [*Las cocinas de México,* México, Harla, 1991.]

1989 *The art of Mexican cooking. Traditional Mexican cooking for aficionados,* Nueva York, Bantam. [*El arte de la cocina mexicana,* México, Diana, 1994.]

Keremitsis, Dawn

1983 "Del metate al molino. La mujer mexicana de 1910 a 1940", *Historia Mexicana* 33, octubre-diciembre, pp. 285-302.

Kicza, John E.

1983 *Colonial entrepreneurs. Families and business in Bourbon Mexico City,* Albuquerque, University of New Mexico Press. [*Empresarios coloniales. Familias y negocios en la ciudad de México durante los Borbones,* traducción de José Luis Luna Govea, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.]

Kiple, Kennet F.

1984 *The Caribbean slave. A biological history,* Cambridge, Cambridge University Press.

Knight, Alan

1990 "Racism, revolution, and *indigenismo.* Mexico, 1910-1940", en Richard Graham (comp.), *The idea of race in Latin America, 1870-1940,* Austin, University of Texas Press.

La industria del maíz

1989 México, Prisma.

Lacey, Elaine C.

1996 "Meaning, memory, and national identity. The centennial celebration of

Mexican independence, 1921", ponencia presentada al Calcott Symposium on Latin America, Columbia, 17 de febrero.

Lafaye, Jacques

1982 *Quetzalcoatl and Guadalupe. The formation of Mexican national consciousness,* Chicago, University of Chicago Press. [*Quetzalcóatl y Guadalupe. La formación de la conciencia nacional en México,* prefacio de Octavio Paz, traducción de Ida Vitale y Fulgencia López Vidarte, México, Fondo de Cultura Económica, 1977.]

Ladurie, Le Roy Emmanuel,

1978 *Montaillou. The promised land of error,* traducción de Barbara Bray, Nueva York, George Braziller.

Lebovics, Herman

1992 *True France. The wars over cultural identity, 1900-1945,* Ithaca, Cornell University Press.

León-Portilla, Miguel

1963 *Aztec thought and culture. A study of ancient Nahuatl mind,* traducción de Jack Emory Davis, Norman, University of Oklahoma Press.

León-Portilla, Miguel (comp.)

1962 *The broken spears. The aztec account of the conquest of Mexico,* traducción de Lysander Kemp, Boston, Beacon.

Leonard, Irving A.

1959 *Baroque times in old Mexico. Seventeenth-century persons, places, and practices,* Ann Arbor, University of Michigan Press. [*La época barroca en el México colonial,* traducción de Agustín Ezcurdia, México, Fondo de Cultura Económica, 1974.]

Lerner, Gerda

1986 *The creation of patriarchy,* Nueva York,Oxford University Press.

Levenstein, Harvey A.

1988 *Revolution at the table. The transformation of the American diet,* Nueva York, Oxford University Press.

1993 *Paradox of plenty. A social history of eating in America,* Nueva York, Oxford University Press.

Lewis, Oscar

1951 *Life in a Mexican Village. Tepoztlán revisited,* Urbana, University of Illinois Press.

1959 *Five families. Mexican case studies in the culture of poverty,* Nueva York, Basic. [*Antropología de la pobreza,* prólogo de Oliver la Farge, traducción de Emma Sánchez Ramírez, México, Fondo de Cultura Económica, 1961.]

1960 *Tepoztlán, a village in Mexico,* Nueva York, Reinhart and Winston.

Lin Yutang

1937 *My country and my people,* Nueva York, Reynal and Hitchcock, 2a. edición.

Liss, Peggy K.

1975 *Mexico under Spain, 1521-1556. Society and the origins of nationality,* Chicago, University of Chicago Press. [*Orígenes de la nacionalidad mexicana, 1521-1566. La formación de una nueva sociedad,* traducción de Agustín Bárcena, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.]

Lockhart, James

1992 *The Nahuas after the conquest. A social and cultural history of the Indians of central Mexico, Sixteenth through eighteenth centuries,* Stanford, Stanford University Press.

Lockhart, James (comp.),

1993 *"We people here". Nahuatl accounts of the conquest of Mexico,* Berkeley, University of California Press.

Lomnitz, Larissa Adler de

1977 *Networks and marginality. Life in a Mexican shantytown,* traducción de Cinna Lomnitz, Nueva York, Academic. [*Cómo sobreviven los marginados,* México, Siglo xxi.]

1982 "Horizontal and vertical relations and the social structure of urban Mexico", *Latin American Research Review* 17, núm. 2, pp. 51-74.

Lomnitz, Larissa Adler de y Marisol Pérez-Lizaur

1987 *A Mexican elite family, 1820-1980. Kinship, class, and culture,* traducción de Cinna Lomnitz, Princeton, Princeton University Press. [*Una familia de elite mexicana,* México, Alianza.]

Lomnitz Adler, Claudio

1992 *Exits from the labyrinth. Culture and ideology in the Mexican national space,* Berkeley, University of California Press. [*Las salidas del laberinto,* México, Joaquín Mortiz.]

Long-Solís, Janet

1986 *Capsicum y cultura. La historia del chilli,* México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

López Velarde, Ramón

1988 *Poesías completas y el minutero,* México, Porrúa, 4a. edición.

Loreto López, Rosalva

1992 "Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo xviii", ponencia presentada al simposio 1492. El Encuentro de Dos Comidas, Puebla, 6 de julio de 1992.

Lorey, David

1992 *The rise of professions in twentieth century Mexico. University graduates and occupational change since 1929,* Los Ángeles, ucla Latin American Center Publications.

Los mexicanos pintados por sí mismos. Obra escrita por una sociedad de literatos

1946 México, Símbolo.

Louis, J. C. y Harvey Z. Yazijian
1980 *The cola wars,* Nueva York, Everest.
MacLachlan, Colin M. y William H. Beezley
1994 *El gran pueblo. A history of greater Mexico,* Englewood Cliffs, Prentice Hall.
MacNeish, Richard C.
1964 "Ancient Mesoamerican civilization", *Science* 143, p. 532.
Mallon, Florencia
1995 *Peasant and nation. The making of post colonial Mexico and Peru,* Berkeley, University of California Press.
Maqueo Castellanos, Esteban
1910 *Algunos problemas nacionales,* México, Eusebio Gómez de la Puente.
Márquez Ayala, David
1982 "Las empresas transnacionales y sus efectos en el consumo alimentario", en Rodolfo Echeverría Zuno (comp.), *Transnacionales, agricultura y alimentación,* México, Nueva Imagen.
Marroni de Velázquez, María da Glória
1994 "Changes in rural society and domestic labor in Atlixco, Puebla, 1940-1990", en Heather Fowler-Salamini y Mary Kay Vaughan (comps.), *Creating spaces, shaping transitions. Women of the Mexican countryside, 1850-1990,* Tucson, University of Arizona Press.
Martin, Cheryl English
1985 *Rural society in colonial Morelos,* Albuquerque, University of New Mexico Press.
Martin, JoAnn
1993 "Contesting authenticity. Battles over the representation of history in Morelos, Mexico", *Ethnohistory* 40, núm. 3, verano, pp. 438-465.
1994 "Antagonisms of gender and class in Morelos", en Heather Fowler-Salamini y Mary Kay Vaughan (comps.), *Creating spaces, shaping transitions. Women of the Mexican countryside, 1850-1990,* Tucson, University of Arizona Press.
Martin, Patricia Preciado
1992 *Songs my mother sang to me. An oral history of Mexican American women,* Tucson, University of Arizona Press.
McGee, Harold
1984 *On food and cooking. The science and lore of the kitchen,* Nueva York, Charles Scribners.
Memoria que el oficial mayor encargado de la Secretaría de estado y del despacho de Gobernación presenta al Séptimo congreso Constitucional
1874 México, Imprenta del Gobierno.
Mennell, Stephen
1985 *All manners of food. Eating and taste in England and France from the middle ages to the present,* Oxford, Basil Blackwell.

Messer, Ellen

1992, "Zapotec food plants. The transformation of two cultures", ponencia presentada al simposio 1492. El Encuentro de Dos Comidas, Puebla, 7 de julio de 1992.

Meyer, Charles C. y William L. Sherman

1991 *Course of Mexican history,* Nueva York, Oxford University Press, 4a. edición.

Meyers de Ortiz, Carol

1990 *Pequeño comercio de alimentos en colonias populares de Ciudad Nezahualcóyotl. Análisis de su papel en la estructura socioeconómica urbana,* Guadalajara, Universidad de Guadalajara.

Millon, René

1981 "Teotihuacan. City, state, and civilization", en Jeremy A. Sabloff (comp. vol.), *Archaelogy,* vol. 1 de *Supplement to the Handbook of Middle American Indians,* Austin, University of Texas Press, pp. 198-243.

Mintz, Sidney W.

1985 *Sweetness and power. The place of sugar in modern history,* Nueva York, Viking. [*Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna,* traducción de Laura Moles Fanjul, México, Siglo xxi, 1996.]

Miranda, Francisco de P.

1948 *El maíz. Contribución al estudio de los alimentos mexicanos,* México, s. p. i.

Molina Enríquez, Andrés

1978 *Los grandes problemas nacionales,* México, Era.

Morales Pereira, Samuel

1888 *Puebla. Su higiene, sus enfermedades,* México, Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento.

Moreno, Roberto

1988 "Mexico", en Thomas F. Glick (comp.), *The comparative reception of Darwinism,* Chicago, University of Chicago Press.

Moreno Toscano, Alejandra

1965 "Tres problemas en la geografía del maíz, 1600-1624", *Historia Mexicana* 14, núm. 4, p. 635.

Morgan, Edmund S.

1988 *Inventing the people. The rise of popular sovereignty in England and America,* Nueva York, W. W. Norton.

Morgan, Tony

1994 "Proletarians, políticos, and patriarchs. The use and abuse of cultural customs in the early industrialization of Mexico City, 1880-1910", en William H. Beezley, Cheryl English Martin y William E. French (comps.), *Rituals of rule, rituals of resistance. Public celebrations and popular culture in Mexico,* Wilmington, Scholarly Resources.

Mörner, Magnus

1967 *Race mixture in the history of Latin America,* Boston, Little, Brown.

Mosse, George L.

1985 *Nationalism and sexuality. Respectability and abnormal sexuality in modern Europe,* Nueva York, Howard Fertig.

1991 *The nationalization of the masses. Political symbolism and mass movements in Germany from the Napoleonic wars through the Third Reich,* Ithaca, Cornell University Press.

Mostkoff, Aída y Enrique C. Ochoa

1990 "Complexities of measuring the food situation in Mexico. Supplies versus self-sufficiency of basic grains, 1925-82", en James W. Wilkie (comp.), *Society and economy in Mexico,* , Los Ángeles, UCLA Latin American Center Publications.

Motolinia, Toribio de

1951 *Motolinia's History of the Indians of New Spain,* edición y traducción de Francis Borgia Streck, Washington, D. C., Academy of American Franciscan History. [*Historia de los indios de la Nueva España,* México, Porrúa.]

Nacional Financiera

1982 *La industria de la harina de maíz,* México, Nafinsa.

Niblo, Stephen R.

1995 *War, diplomacy, and development. The United States and Mexico, 1938-1948,* Wilmington, Scholarly Resources.

Nissenbaum, Stephen

1980 *Sex, diet, and debility in Jacksonian America. Sylvester Graham and health reform,* Chicago, Dorsey.

Novo, Salvador

1993 *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México,* México, Porrúa.

O'Malley, Ilene V.

1986 *The myth of the revolution. Hero cults and the institutionalization of the Mexican state, 1929-1940,* Nueva York, Greenwood.

Ochoa, Enrique C.

1993 *The politics of feeding Mexico. The state and the marketplace since 1934,* tesis de doctorado, University of California, Los Ángeles.

Parsons, Jeffrey R.

1975 "The role of chinampa agriculture in the food supply of Aztec Tenochtitlan", en Charles E. Cleland (comp.), *Cultural change and continuity. Essays in honor of James Bennett Griffin,* Nueva York, Academic.

Paz, Octavio

1961 *The labyrinth of solitude,* traducción de Lysander Kemp, Nueva York, Grove. [*El laberinto de la soledad,* México, Fondo de Cultura Económica, 1972.]

Percival, Olive

1901 *Mexico City. An idler's note-book,* Chicago, Herbert S. Stone.

Pérez Hidalgo, Carlos (comp.)

1976 *Estudios de 1963 a 1974,* vol. 2 de *Encuestas nutricionales en México,* México, Instituto Nacional de Nutrición.

Pérez Martínez, Herón

1993 *Refrán viejo nunca miente. Refranero mexicano,* Zamora, El Colegio de Michoacán.

Peterson, T. Sarah

1994 *Acquired taste. The French origins of modern cooking,* Ithaca, Cornell University Press.

Peterson, Toby

1980 "The Arab influence on Western European cooking", *Journal of Medieval History* 6, septiembre, pp. 317-340.

Pilcher, Jeffrey M.

1997 "Recipies for *patria.* Cuisine, gender, and nation in nineteenth-century Mexico", en Anne L. Bower (comp.), *Recipies for reading. Community cookbooks and their stories,* Amherst, University of Massachusetts Press.

Prieto, Guillermo

1906a *Memorias de mis tiempos, 1828 á 1840,* México, Librería de la Vda. de C. Bouret.

1906b *Memorias de mis tiempos, 1840 á 1853,* México, Librería de la Vda. de C. Bouret.

Ramos Escandón, Carmen

1987 "Señoritas mexicanas. Mujer e ideología en el México progresista, 1880-1910", en *Presencia y transparencia. La mujer en la historia de México,* México, El Colegio de México.

Raat, William D.

1971 "Los intelectuales, el positivismo y la cuestión indígena", *Historia Mexicana* 20, núm. 3, pp. 412-427.

Recuerdo gastronómico del centenario, 1810-1910

1910 México, s. p. i.

Redfield, Margaret Park

1929 "Notes on the cookery of Tepoztlan, Morelos", *American Journal of Folklore* 42, núm. 164, abril-junio, pp. 167-196.

Revel, Jacques

1979 "A capital city's privileges. Food supplies in early-modern Rome", en Robert Forster y Orest Ranum (comps.), *Food and drink in history. Selections from the Annales Economies, sociétés, Civilisations,* traducción de Elborg Forster y Patricia Ranum, Baltimore, Johns Hopkins University Press.

Revel, Jean-François

1980 *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días,* traducción de Lola Gavarrón, Barcelona, Tusquets.

Reyna, María del Carmen

1982 "Las condiciones del trabajo en las panaderías de la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo xix", *Historia Mexicana* 31, núm. 3, pp. 431-448.

Reynolds, Clark W.

1970 *The Mexican economy. Twentieth-century structures and growth,* New Haven, Yale University Press.

Riding, Alan

1986 *Distant neighbors. A portrait of the Mexicans,* Nueva York, Vintage.

Rivera Ayala, Sergio

1994 "Lewd songs and dances from the streets of eighteenth-century New Spain", en Robert Forster y Orest Ranum (comps.), *Food and drink in history. Selections from the Annales Économies, sociétés, Civilisations,* traducción de Elborg Forster y Patricia Ranum, Baltimore, Johns Hopkins University Press.

Rivera Cambas, Manuel

1972 *Viaje a través del Estado de México (1880-1883),* México, Biblioteca Enciclopédica del Estado de México.

Rodilla, María José

1990 "Un quevedo en Nueva España satiriza las castas", *Artes de México,* nueva época 8, verano, pp. 41-49.

Rodríguez Rivera, Virginia

1965 *La comida en el México antiguo y moderno,* México, Promaca.

Romero Frizzi, María de los Ángeles

1991 "La agricultura en la época colonial", en Teresa Rojas (comp.), *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días,* México, Grijalbo.

Ross, Oliver

1977 "Wheat growing in northern New Spain", *North Dakota Quarterly* 45, núm. 3, verano, 61-69.

Rozin, Paul

1982 "Human food selection", en Lewis M. Barker (comp.), *The psychobiology of human food selection,* Westport, Avi.

Ruvalcaba Mercado, Jesús

1987 *Vida cotidiana y consumo de maíz en la Huasteca veracruzana,* México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.

Sahagún, Bernardino de

1950-1982 *The Florentine codex. General history of the things of New Spain,* traducción de Arthur J. O. Anderson y Charles Dibble, 13 volúmenes., Santa Fe, School of American Research. [*Códice florentino,* edición facsimilar, Méxi-

co, Archivo General de la Nación/Biblioteca Laurentiana Medicea, 1979. *Histori a general de las cosas de Nueva España,* introducción, paleografía, glosario y notas de Josefina García Quintana y Alfredo López Austin, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Alianza, 1989.]

Sahlins, Marshall

1978 "Culture as protein and profit", *New York Review of Books,* 23 de noviembre, pp. 45-53.

Salinas Sánchez, Gisela

1988 "Región centro", en Dolores Ávila Hernández *et al., Atlas cultural de México. Gastronomía,* México, Planeta.

Sánchez Flores, Ramón

1980 *Historia de la tecnología y la invención en México,* México, Fomento Cultural Banamex.

Sanders, William T., Jeffrey R. Parsons y Robert S. Santley

1979 *The basin of Mexico. Ecological processes in the evolution of a civilization,* Nueva York, Academic.

Sanderson, Steven E.

1968 *The transformation of Mexican agriculture. International structure and the politics of rural change,* Princeton, Princeton University Press.

Sandstrom, Alan R.

1991 *Corn is our blood. Culture and ethnic identity in a contemporary Indian village,* Norman, University of Oklahoma Press.

Santamaría, Francisco J.

1980 *Americanismo y barbarismo. Entretenimientos lexicográficos y filológicos,* México, Consejo Editorial del Estado de Tabasco.

Schmidt, Henry C.

1978 *The roots of* Lo mexicano. *Self and society in Mexican thought, 1900-1934,* College Station, Texas A & México University Press.

Schuler, Friedrich

1990 *Cardenismo revisited. The international dimensions of the post-reform Cárdenas era, 1937-1940,* tesis de doctorado, University of Chicago, Chicago.

Schwartz, Hillel

1986 *Never satisfied. A cultural history of diets, fantasies, and fat,* Nueva York, The Free Press.

Sherman, John W.

1997 *The Mexican right and the end of the revolutionary reform, 1929-1940,* Nueva York, Praeger.

Sierra, Justo

1969 *The political evolution of the Mexican people,* traducción de Charles Ramsdell, Austin, University of Texas Press.

1977 *Obras completas,* México, Universidad Nacional Autónoma de México, 14 volúmenes.

Silverman, Deborah

1991 "The 'new woman', feminism, and the decorative art in fin-de-siécle France", en Lynn Hunt (comp.), *Eroticism and the body politic,* Baltimore, Johns Hopkins University Press.

Sodi de Pallares, María Elena

1958 *Ensayo sobre las excelencias de la cocina mexicana,* México, s. p. i.

Sokolov, Raymond

1991 *Why we eat what we eat. How the encounter between the New World and the Old changed the way everyone on the planet eats,* Nueva York, Summit.

Sommer, Doris

1991 *Foundational fictions. The national romances of Latin America,* Berkeley, University of California Press.

Soustelle, Jacques

1962 *The daily life of the Aztecs on the eve of the Spanish conquest,* traducción de Patrick O'Brian, Nueva York, Macmillan. [*La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista,* traducción de Carlos Villegas, México, Fondo de Cultura Económica, 1956.]

Spang, Rebecca Lee

1993 *A confusion of appetites. The emergence of Paris restaurante culture, 1740-1848,* tesis de doctorado, Cornell University.

Spencer, Herbert

1889 *The study of sociology,* Nueva York, Appleton.

Stabb, Martin S.

1959 "Indigenism and racism in Mexican thought, 1857-1911", *Journal of Inter-American Studies* 1, pp., 413-414.

Stakman, E. C., Richard Bradfield y Paul Manglesdorf

1967 *Campaigns againts hunger,* Cambridge, Belknap.

Stark, Barbara L.

1981 "The rise of sedentary life", en Jeremy A. Sabloff (comp. vol.), *Archaelogy,* vol. 1 de *Supplement to the Handbook of Middle American Indians,* Austin, University of Texas Press.

Stavenhagen, Rodolfo

1986 "Collective agriculture and capitalism in Mexico. A way out or a dead end?", en Nora Hamilton y Timothy F. Harding (comps.), *Modern Mexico. State, economy, and social conflict,* Beverly Hills, Sage.

Stepan, Nancy Leys

1991 *"The hour of eugenics". Race, gender, and nation in Latin America,* Ithaca, Cornell University Press.

Stoller, Paul

1989 *The taste of ethnographic things. The senses in anthropology,* Filadelfia, University of Pennsylvania Press.

Super, John C.

1983 "El concepto de la nutrición en Juan de Aviñón", *Medicina Española* 82, mayo-junio, pp. 167-173.

1988 *Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America,* Albuquerque, University of New Mexico Press.

Tannahill, Reay

1988 *Food in history,* Nueva York, Crown.

Tayloe, Edward

1959 *Mexico, 1825-1828. The journal and correspondence of Edward Thornton Tayloe,* edición de C. Harvey Gardiner, Chapel Hill, University of North Carolina Press.

Taylor, William B.

1972 *Landlord and peasant in colonial Oaxaca,* Stanford, Stanford University Press.

1979 *Drinking, homicide, and rebellion in colonial Mexican Villages,* Stanford, Stanford University Press. [*Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas,* traducción de Mercedes Pizarro, México, Fondo de Cultura Económica, 1987.]

Thompson, E. P.

1978 "Eighteenth-century English society. Class struggle without class?", *Social History* 3, núm. 2, mayo, pp. 133-165.

Thomson, Guy P. C.

1991 "Popular aspects of liberalism in Mexico, 1848-1888", *Bulletin of Latin American Research* 10, núm. 3, pp. 265-293.

Toussaint, Manuel

1926 *Oaxaca,* México, Cultura.

Toussaint-Samat, Maguelonne

1992 *A history of food,* traducción de Anthea Bell, Cambridge, Blackwell. [*Historia natural y moral de los alimentos,* Madrid, Alianza, 1991.]

Turner, Frederick C.

1968 *The dynamic of Mexican nationalism,* Chapel Hill, University of North Carolina Press.

Van Esterik, Penny

1992 "From Marco Polo to McDonald's. Thai cuisine in transition", *Food and Foodways* 5, núm. 2, pp. 177-194.

Vasconcelos, José

1937 *Ulises criollo,* México, Botas, 8a. edición.

Vaughan, Mary Kay

1982 *State, education, and social class in Mexico, 1880-1928,* DeKalb, Northern Illinois University Press. [*Estado, clases sociales y educación en México,* México, Secretaría de Educación Pública/Fondo de Cultura Económica, 1982.]

1994a "The educational project of the Mexican revolution. The response of local

societies (1934-1940)", en John A. Britton (comp.), *Molding the hearts and minds. Education, communications, social change in Latin America,* Wilmington, SR.

1994b "Rural women's literacy and education during the Mexican revolution. Subverting a patriarchal event?", en Heather Fowler-Salamini y Mary Kay Vaughan (comps.), *Creating spaces, shaping transitions. Women of the Mexican countryside, 1850-1990,* Tucson, University of Arizona Press.

Verti, Sebastián

1991 *Tradiciones mexicanas,* México, Diana.

Vicens Vives, Jaime

1969 *An economic history of Spain,* traducción de Frances M. López-Morillas, Princeton, Princeton University Press.

Viqueira Albán, Juan Pedro

1987 *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el siglo de las luces,* México, Fondo de Cultura Económica.

Walsh, Robb

1994 "The taco nuns of Monterrey", *Chile Pepper* 8, núm. 4, julio-agosto, p. 45.

Walton, John K.

1992 *Fish and chips and the British working class, 1870-1940,* Leicester, Leicester University Press.

Waters, Wendy

1992 *Calles at the crossroads of Mexican history. New roads, old direction,* tesis, University of British Columbia.

1994 *Roads, the carnivalesque, and the Mexican revolution. Transforming modernity in Tepoztlán, 1928-1943,* tesis de maestría, Texas Christian University.

Watson, Andrew M.

1974 "The Arab agricultural revolution and its diffusion, 700-1100", *Journal of Economic History* 34, núm. 1, marzo, pp. 8-35.

Whetten, Nathaniel

1948 *Rural Mexico,* Chicago, University of Chicago Press.

Wilkie, James y Paul D. Wilkins

1964 "Quantifying the class structure of Mexico, 1895-1970", en James W. Wilkie y Stephen Haber (comps.), *Statistical abstracts of Latin America,* vol. 21, Los Ángeles, ucla Latin American Center Publications.

Williams, Brett

1984 "Why migrant women feed their husbands tamales. Foodways as a basis for a revisionist view of Tejano family life", en Linda Keller Brown y Kay Mussell (comps.), *Ethnic and regional foodways in the United States. The performance of group identity,* Knoxville, University of Tennessee Press.

La mano y el metate con los que innumerables generaciones de mujeres molieron el maíz para preparar las tortillas y los tamales básicos de la alimentación nacional sobrevivieron hasta nuestros días, pese a los esfuerzos de políticos e intelectuales por generalizar el consumo de trigo y "civilizar" a la población. Los productos y los sabores nativos perduraron, sin embargo, y a partir de 1940, cuando una creciente clase media urbana se apropió de los alimentos populares, se volvieron parte esencial de lo que representa ser auténticamente mexicano en este siglo XXI.